PUBLICATION 816
BULLETIN DU CULTIVATEUR 154

PUBLIÉ EN OCTOBRE 1949

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

PRODUCTION DES LÉGUMES

PAR

W. FERGUSON,
DIVISION DE L'HORTICULTURE,
FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE,
OTTAWA

ARCH
630.4
C212
P 816
1949
fr.

PUBLIÉ PAR ORDRE DU TRÈS HONORABLE JAMES G. GARDINER,
MINISTRE DE L'AGRICULTURE
OTTAWA, CANADA

508—10:49

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Avant-propos	3
Emplacement du jardin potager	4
Sols	4
Fumier et engrais chimiques pour les récoltes de légumes	5
Plan du jardin potager	7
Semence	8
Couche chaude pour la production de plants	9
Couches froides ou couches sourdes	10
Bâches pour emploi dans le jardin	10
Production des plants dans la maison	11
Transplantation	11
Succession de récoltes	12
Houe sur roue et autres instruments de jardinage	12
Insectes et maladies	13
Variétés de légumes recommandées	13
Instructions pour la culture des légumes	14
Légumes propres à la mise en conserve	46
Production de légumes pour la mise en conserve	47

INDEX DES LÉGUMES

	Page
Asperge	14,47
Aubergine	31
Bette à carde ou poirée	26
Betteraves	17,51
Blé d'Inde ou maïs	27,53
Brocoli	20
Carotte	22,52
Céleri	25
Chou ordinaire et chou de Bruxelles	20
Chou de Chine ou *Pe-Tsai*	27
Chou de Siam (rutabaga ou navet de Suède)	45
Chou-fleur	24
Citrouille	39
Concombre	28
Courges	42
Cresson	28
Épinard ordinaire et épinard de la Nouvelle-Zélande ou tétragone	41,60
Fèves ou haricots	16,48
Herbes potagères ou fines herbes	32
Laitue	32
Melon (muskmelon) et melon d'eau ou pastèque	33
Melon-citron (pastèque à confitures ou citronnelle)	27
Navet de jardin	45
Oignon	34
Okra ou Gombo	34
Panais	37
Persil	37
Piment	39
Pois	38,57
Radis	39
Raifort	31
Rhubarbe	40
Rutabaga (*Voir* chou de Siam)	45
Salsifis	41
Soja	51
Tomates	44,61
Topinambour	33

PRODUCTION DES LÉGUMES

Avant-propos

La culture des légumes est beaucoup plus répandue qu'on ne s'en rend généralement compte; elle se divise en différentes branches qu'il peut être utile d'indiquer en premier lieu.

Le jardin potager.—C'est là le mode de culture le plus général et celui qui occupe la conversation au printemps et tout l'été. Il n'est guère de ferme qui n'ait une parcelle de légumes destinés à la famille; on trouve aussi des jardins, grands et petits, dans tous les villages et villes où le terrain qui entoure la maison a une dimension suffisante. Ces jardins des villes et des campagnes produisent une très grande quantité de nourriture bon marché, saine et d'une valeur inestimable. On ne saurait surestimer la production sous cet aspect. Pendant les années où les vivres se raréfient et les affaires marchent au ralenti, la culture des légumes se répand sur les terrains vagues des villes et des villages. On a souvent obtenu des rendements phénoménaux qui ont servi à procurer à bon nombre de gens une nourriture saine. Le jardin potager de la ferme devrait couvrir au moins un quart d'acre; une superficie trois ou quatre fois plus grande serait encore préférable, surtout si l'on y cultive des pommes de terre et qu'on y fasse des semis successifs de légumes à saison courte. Les jardins plus grands permettent également la culture des choux, des choux-fleurs, des pois, des haricots (fèves) et d'autres récoltes de longue saison.

Le jardinage maraîcher.—La petite culture maraîchère.—La petite culture maraîchère ou le jardinage maraîcher, seconde branche de l'industrie, constitue une entreprise de grande importance, généralement pratiquée dans le voisinage de toutes les grandes villes, sur des superficies de 5 à 10 acres et même de 15 à 20 acres. Les conditions locales, la demande du marché et les ressources du jardinier influent sur l'entreprise. En général ces jardins maraîchers sont établis assez près des marchés à ravitailler. Comme il s'y produit des légumes de tous genres, le choix de l'emplacement exige le plus grand soin. La nature du sol, qui peut varier de sablo-argileuse à franche, l'égouttement, un bon approvisionnement d'eau pour l'irrigation, sont des considérations importantes. Le bon jardinier maraîcher s'efforce de cultiver un peu de chaque espèce de légumes, mais surtout ceux les plus recherchés par le marché local. Cette phase de la culture maraîchère exige aussi une connaissance pratique du jardinage, ainsi qu'une expérience dans la culture des plantes délicates, sous verre, en couches chaudes ou en serre. Cette petite culture maraîchère, qui se pratique en général sur une étendue de terrain assez limitée, n'en est pas moins une industrie hautement spécialisée.

Grande culture maraîchère.—C'est là la troisième branche de l'industrie: les producteurs s'établissent sur une bonne terre éloignée des marchés, bien desservie par de bons chemins et des voies ferrées dans un district où le prix de la terre et les taxes sont en général assez bas, mais une ferme maraîchère peut couvrir de 50 à 100 acres et même beaucoup plus, pourvu qu'on puisse

prendre soin de toute l'étendue. Le choix des cultures est en général limité; on adopte les meilleurs arrangements en tenant compte de la nature du sol et de la demande du marché. Les sols légers ou chauds, de même que les terres franches moyennes, sont les meilleurs pour la production de récoltes hâtives ou "primeurs"; les sols les plus lourds conviennent aux récoltes tardives. Les sols tourbeux ou "terres noires" sont bien adaptés aux récoltes de mi-saison et tardives, comme la laitue pommée, les oignons, le céleri, les betteraves et les carottes. Ces sols, bien exploités, se prêtent à une culture beaucoup plus variée qu'on ne croyait possible autrefois.

Culture pour conserves.—Une quatrième branche de l'industrie est la culture des légumes pour les conserves, qui se relie intimement à la conservation des vivres et aide à la répartition uniforme des produits végétaux pendant la morte-saison. La parfaite organisation de l'industrie moderne des conserves permet de traiter de fortes récoltes avec une telle rapidité que les produits retiennent un maximum de valeur nutritive et de vitamines. On choisit en général des régions qui conviennent à une production très variée. Les récoltes à conserves sont généralement produites sous contrat. Le cultivateur les produit en rotation régulière, conformément aux instructions qu'il reçoit de la conserverie à qui il les livre.

La culture des légumes pour la fabrication des conserves est traitée dans la deuxième partie de ce bulletin (p. 47).

EMPLACEMENT DU JARDIN POTAGER

Le jardin de ferme devrait, autant que possible, être établi à l'arrière de la maison, dans un endroit ensoleillé, non ombragé par des arbres ou envahi par leurs racines. S'il y a chance que le bétail ou les poules entrent dans le jardin, on agirait sagement en l'entourant d'une clôture de fil de fer.

Sols

Les sols sont de nature très variable; les apports de fumier, répétés pendant des années sur la terre d'un jardin, en modifient beaucoup la texture. Les sols peuvent être sablonneux ou argileux (glaiseux) et secs ou humides, suivant qu'ils sont plus ou moins bien égouttés. Le sol peut être pauvre ou riche en matière organique, suivant sa fertilité naturelle, la quantité de fumier qu'il a reçue ou les quantités d'engrais vert qui ont été enfouies. La texture du sol est susceptible d'une grande amélioration, par une telle fumaison qui introduit de la matière organique et rend le sol friable, plus facile à cultiver. Le sol de surface peut être mince, quatre ou cinq pouces de profondeur, ou profond de dix pouces ou plus. La récolte est d'autant meilleure que le sol est plus profond. On peut améliorer les sols minces d'une année à l'autre en augmentant graduellement la profondeur du labour. En général, on peut dire qu'un sol sablo-argileux, profond, qui contient du sable, de la glaise (argile) et de la matière organique en proportions raisonnablement bien équilibrées, est le meilleur.

Le sol de surface est le plus important, mais le sous-sol a aussi une grande importance, spécialement en ce qui concerne l'égouttement. Un sous-sol ouvert, très graveleux, a de gros inconvénients pendant une sécheresse parce qu'il ne peut faire monter à la surface, par l'action capillaire, l'eau qui est nécessaire aux plantes. La couche durcie ou "tuf"qu'on rencontre dans beaucoup de sous-

sols retient l'humidité de surface et cet état de choses ne peut être corrigé que par le drainage du sous-sol ou l'égouttement de la surface au moyen de rigoles. Un sous-sol plus ou moins durci ou cimenté par les éléments entraînés par les pluies s'oppose généralement plus ou moins à l'ascension de l'eau des profondeurs du sol vers les racines des plantes.

Amélioration du sol. La matière organique, la fertilité ainsi que la bonne texture (friabilité) du sol, peuvent être maintenues et même augmentées par l'enfouissage d'engrais verts. Une rotation comprenant l'enfouissage d'engrais verts doit être une pratique courante.

Fumier et engrais chimiques pour les récoltes de légumes

Avant l'avènement des engrais chimiques, on recommandait d'appliquer de très fortes quantités de fumier pour la culture des légumes, jusqu'à 20 et 30 tonnes à l'acre, mais on obtient généralement de meilleures récoltes en ne mettant que la moitié de cette quantité de fumier et en la complétant par des engrais chimiques. La nourriture que renferment les engrais chimiques revêt une forme plus assimilable que celle du fumier. Le fumier est essentiel pour maintenir la matière organique, à moins qu'on ne se serve d'engrais verts pour cela (récoltes enfouies à la charrue). Un sol bien pourvu de matière organique retient mieux l'eau qu'un sol pauvre en cette matière. Sa température est plus uniforme et il est plus friable.

Les engrais chimiques se rencontrent en divers mélanges. C'est pour deux raisons qu'on fabrique différents mélanges d'engrais. Premièrement afin de fournir au sol, en proportions convenables, l'azote, le phosphate et la potasse.

Deuxièmement, afin d'accroître la quantité de certains produits chimiques que renferme le sol, et satisfaire ainsi aux exigences de récoltes spéciales. On dispose de plusieurs mélanges, ainsi:

0-14-7	2-12-10	4-12-10
0-12-20	2-16-6	9-5-7
2-12-6	4-8-10	8-24-8
	4-12-6	

Les chiffres qui indiquent les mélanges d'engrais se rapportent aux proportions des différents produits chimiques assimilables comme nourriture pour les plantes. Le premier chiffre donne le pourcentage d'azote (N); le second, le pourcentage d'acide phosphorique (P_2O_5); le troisième, le pourcentage de potasse (K_2O). Ainsi l'engrais 4-8-10 contient 4 p. 100 de N, 8 p. 100 de P_2O_5 et 10 p. 100 de K_2O. Dans les applications d'engrais, le taux peut varier suivant les exigences de la récolte et la fertilité du sol. L'emploi des mélanges d'engrais ci-dessus mentionnés est largement répandu; les autres servent seulement à des récoltes spéciales ou à des sols présentant des conditions particulières. Ainsi, l'engrais 8-24-8 sert à préparer une solution qui s'emploie lors de la transplantation des tomates.

Le fumier ne fournit pas seulement de la nourriture pour les plantes, il améliore aussi l'état mécanique du sol. Il rend les sols sablonneux plus propices à la culture parce que la matière végétale retient l'eau d'une façon plus uniforme. Il ouvre les sols argileux, les rend plus perméables à l'eau et à l'air, évitant ainsi l'excès ou l'insuffisance d'eau. L'humus du sol retient quatre fois autant d'eau que la glaise et huit fois autant qu'un sol sablonneux.

Les recommandations du Conseil consultatif sur les engrais chimiques, publiées par les ministères provinciaux de l'Agriculture, pourront rendre de grands services.

Pour les récoltes potagères, on recommande d'appliquer le fumier en automne; ce fumier doit être bien pourri, et exempt de mauvaises herbes. On l'enfouit à la charrue et l'action des éléments tasse le sol. Au printemps, on ameublit la surface puis on applique les engrais chimiques nécessaires. La chaux si l'on s'en sert, s'applique généralement avant les premières jachères du printemps.

La plantule, ou jeune plante, tire d'abord sa nourriture de la semence elle-même, puis du sol lorsque la réserve de nourriture contenue dans la semence est épuisée. Il est donc nécessaire d'avoir une réserve de nourriture assimilable dans la terre; les sols bien pourvus de nourriture produisent toujours mieux que les sols pauvres. Une combinaison d'engrais chimiques et de fumier donne toujours de meilleurs résultats que le fumier seul. La décomposition du fumier, qui doit fournir la nourriture nécessaire au printemps, peut être retardée par un sol froid, enrayant l'activité des bactéries qui effectuent ce travail de décomposition.

En certains cas, une lourde application d'engrais chimique avant l'ensemencement fait moins de bien qu'une application légère suivie d'applications latérales au cours de la période de croissance. Il faut appliquer l'engrais plusieurs jours avant les semis. Dans un petit jardin, on peut le faire en répandant l'engrais à la volée, puis en l'enfouissant dans le sol à l'aide d'instruments à bras. Sur de grandes étendues, on peut soit incorporer l'engrais au sol à l'aide d'un rayonneur, soit épandre l'engrais à la volée, quitte ensuite à l'enfouir dans le sol au moyen d'un hersage.

Les applications latérales d'engrais pour cultures en lignes doivent se faire de deux à quatre pouces de distance de la plante, de chaque côté du rang, mais il est préférable d'enfouir l'engrais à environ deux pouces de profondeur. Dans les petits jardins, on peut tracer un sillon au moyen d'un cultivateur à bras, placer l'engrais à la main et le recouvrir. Pour les jardins maraîchers ou pour les grandes cultures, on dispose de machines spéciales.

Le fumier bien pourri contient environ dix livres d'azote, cinq livres d'acide phosphorique et dix livres de potasse par tonne, mais la quantité réelle d'éléments fertilisants varie suivant la façon dont le fumier est conservé, la litière employée pour absorber le purin, la qualité de la nourriture consommée par les animaux, et d'autres facteurs. L'azote que renferme la matière organique ne peut être absorbé par les plantes qu'après décomposition de cette matière par les bactéries; il n'est donc pas promptement assimilable. Les sols qui ont déjà été fumés ont une bonne réserve d'azote, qui devient rapidement assimilable au printemps.

Le sulfate d'ammoniaque fournit copieusement l'azote sous une forme aisément assimilable. On l'emploie en couverture, à la surface, à raison d'un quart d'once par verge carrée de terre (75 livres à l'acre), épandu uniformément. Cette application est très utile pour stimuler la pousse hâtive de tous les légumes feuillus, du céleri et des tomates. Il faut avoir soin de ne pas l'appliquer en grande quantité, car il peut abîmer les racines. Des applications légères et fréquentes valent mieux que de fortes applications en une seule fois.

Les fumiers sont pauvres en acide phosphorique; ils peuvent aussi être pauvres en potasse s'ils ont été lessivés par les pluies ou qu'il y ait eu perte de purin.

On se sert généralement de superphosphate pour suppléer au manque d'acide phosphorique assimilable. Certains sols souffrent d'une carence de potasse, tout comme certaines plantes exigent plus de potasse que d'autres: une légère application de muriate de potasse pare à ces éventualités.

Dans certains jardins potagers, la chaux est indispensable à l'obtention de bonnes récoltes. Les additions de chaux dépendent de l'acidité du sol. A moins que le producteur ne connaisse au juste l'acidité du sol, il est bon de soumettre un échantillon à l'épreuve avant d'appliquer la chaux. Si la réaction révèle l'acidité du sol, la quantité de chaux ordinairement appliquée varie de une à deux tonnes à l'acre, ce qui équivaut à presque une demi-livre ou une livre par verge carrée. La chaux s'applique en automne ou au commencement du printemps, si cela est plus commode. Il faut l'incorporer parfaitement à la terre. Le degré d'acidité du sol réglera les additions ultérieures. On considère qu'un pH de 5 est trop faible pour la plupart des légumes; un pH de 6 est généralement satisfaisant.

Plan du jardin potager

On conseille généralement d'alterner les différentes plantations, afin que la même sorte de récoltes n'occupe pas le même endroit plusieurs années de suite. On peut cependant cultiver les oignons plusieurs années consécutives sur le même sol; il en est de même, généralement, pour les récoltes à ramifications (vine crop). La rotation est spécialement nécessaire pour certaines récoltes, comme les choux et les navets, afin d'enrayer la hernie.

Il est sage de mettre les récoltes à tiges sarmenteuses au centre et les autres récoltes de chaque côté, en les alternant d'une année à l'autre. Les asperges, la

rhubarbe et les autres légumes vivaces sont généralement plantés sur les bords du jardin, mais tenus assez loin du bord herbeux pour qu'on puisse donner de bons binages; une distance d'environ trois pieds est généralement recommandée.

Quand on se sert d'une bineuse à traction animale, les rangs sont généralement espacés de 30 à 33 pouces. Si l'on bine à bras, les rangs peuvent être espacés de 15 à 18 pouces. Pour les oignons on peut faire une planche, où les rangs sont espacés de 12 pouces. Le long des rangs de plantes sarmenteuses (plantes à courants), on sème généralement des légumes plus hâtifs, qu'on arrachera quand les sarments s'étaleront. On laisse un espace de huit pieds de large pour les récoltes sarmenteuses qu'on sème au centre, laissant ainsi un espace de quatre pieds de chaque côté pour que les tiges ou sarments s'étalent. Les courges exigent généralement un espace de 10 à 12 pieds.

Un jardin plus ou moins carré est généralement plus facile à entretenir qu'un long jardin étroit, mais il faudra peut-être sacrifier un peu plus d'espace aux bouts, si l'on fait les binages avec un cheval. C'est toujours au jardinier qu'il incombe de juger de la disposition idéale, car en somme si les plantes ont l'espace voulu, elles se développent aussi bien dans un endroit que dans un autre, à moins que les maladies n'interviennent.

On tire un meilleur parti de l'espace disponible si l'on peut se procurer de l'eau pour arroser à l'occasion. Lorsqu'on pratique l'arrosage, il est bon de le faire copieusement en une fois, plutôt que d'arroser souvent et légèrement. Dans un petit jardin on peut tracer des allées qui faciliteront le travail.

Semence

La semence de qualité constitue un facteur d'importance capitale pour un jardin. Le coût de la semence, comparativement à la valeur des légumes, reste un détail négligeable. Aussi faut-il se procurer la semence auprès de distributeurs dignes de confiance. Payer au besoin un peu plus, afin de s'assurer de la bonne semennce, c'est faire un placement avantageux.

Fournir de la semence enregistrée et certifiée, c'est pour les producteurs canadiens de semence, un moyen d'assurer au public de la bonne marchandise. On la désigne souvent sous le nom de semence de pure lignée. Les institutions agricoles du Dominion et des provinces, ainsi que les producteurs privés, produisent la semence des meilleures variétés de légumes; on l'appelle la semence de souche. Cette semence convient spécialement au climat et au sol canadiens. La collaboration de l'Association des producteurs canadiens de semence permet aux producteurs de se procurer de la semence de souche et ainsi de fournir de la semence enregistrée.

Une certaine quantité de semence de souche ne produit que quelques générations de semence enregistrée et une seule génération de semence certifiée. Des règles rigides gouvernent cette production. Ainsi, la lignée se conserve pure. Le producteur de légumes n'a pas besoin d'hésiter devant l'achat et l'emploi de semence enregistrée ou certifiée.

Il faut relativement plus de semence de pois et de fèves que des plantes dont les graines sont plus petites. Lorsqu'on a réussi à établir de bonnes variétés de ces récoltes, il suffit d'un peu de soin pour les conserver indéfiniment; on laisse mûrir quelques plantes de chaque espèce puis on en conserve les graines pour le printemps. En ce qui concerne les plantes-racines, une quantité de trois ou quatre onces de graines de chacune, bien distribuée, suffit généralement. Pour les différentes variétés de maïs, un quart de livre est généralement suffisant

pour les jardins. Pour les autres plantes, des paquets de différentes semences fournissent généralement la quantité nécessaire. Naturellement la quantité varie suivant les dimensions du jardin et les besoins de la famille. Quelques graines étant extrêmement petites, une minime quantité suffit au jardin de grandeur moyenne. Par exemple, la semence de chou contient 8,500 graines par once, la semence de céleri 50,000 et celle de tomate, au moins 7,500.

On peut généralement se procurer des plants de choux, de choux-fleurs, d'oignons, de céleri et de tomates chez la plupart des exploitants de serres, ce qui ne revient généralement pas plus cher que de produire les plants soi-même. Il est nécessaire toutefois de placer sa commande de bonne heure, pour permettre au producteur de produire la catégorie de plants désirée. Les plants repiqués à bon écartement en bâches, reviennent beaucoup plus cher que les plants non repiqués dans d'autres bâches.

Couche chaude pour la production de plants

La couche chaude devrait être exposée au soleil, de préférence au sud d'un bâtiment, où elle est ainsi un peu protégée. La meilleure substance pour le chauffage de la couche est le fumier de cheval frais. Comme il est difficile de se procurer du bon fumier et comme, d'autre part, la température se règle plus facilement dans une serre, on l'emploie beaucoup pour la production des plants. Cependant, même les exploitants de serres se servent de couches chaudes; ils cultivent des plants en bâches et les mettent dans les couches chaudes plus tard lorsqu'ils manquent de place en serre.

TERREAU POUR COUCHE CHAUDE
Morceaux de gazon mis en tas pour pourrir, par couches alternatives de gazon et de fumier

On peut faire une couche chaude en creusant une tranchée de deux pieds de profondeur et en la remplissant de fumier qui chauffe; on peut aussi l'établir à la surface. Dans ce dernier cas on pose une couche de fumier de six à huit

pouces plus large que le coffre de la couche, et généralement de 2 à 2½ pieds de hauteur suivant l'époque où la couche est établie. Les coffres de la couche sont faits ordinairement pour recevoir quatre châssis vitrés, de 3 pieds par 6 pieds de dimension, et contenant chacun 18 vitres de 10 x 12 pouces, chevauchant. Le coffre est fait en madriers de 13 pouces de hauteur au fond et 8 pouces sur le devant, pour que les châssis soient en pente. On cloue les extrémités puis on pose trois morceaux de 2 par 4 de niveau avec le dessus des madriers pour porter les châssis.

Le fumier est laissé en tas pendant cinq jours. On le retourne alors à la fourche en ayant soin de bien le secouer, puis on refait le tas. S'il est très sec, on l'arrose pour qu'il se tasse et l'empêcher de trop chauffer. On obtient ainsi une chaleur modérée plutôt qu'un coup de feu violent et le fumier n'est pas exposé à brûler. Il faut fouler le fumier pour s'assurer qu'il n'y a pas de vide dans la couche.

On pose les châssis sur le coffre et on les laisse pendant quelques jours; puis on les soulève pour aérer et laisser sortir les gaz engendrés par le premier coup de feu. Lorsque la température du fumier est tombée à 80 degrés Fahrenheit, on place des bâches (petites caisses) dans la couche chaude ou bien l'on recouvre le fumier d'une couche de terre de cinq pouces d'épaisseur puis on sème la graine. Si l'on se sert de bâches, il faut moins de terre. Les bâches sont placées sur des planches étroites, déposées en travers de la couche.

Comme l'espace d'air dans une couche chaude est limité, la température s'élève rapidement par une journée ensoleillée, et il peut aisément arriver que les plants soient brûlés par un excès de chaleur. On peut repousser les châssis de quelques pouces suivant le temps qu'il fait et l'espèce de plantes. Les tomates par exemple, supportent mieux la chaleur que les choux. L'arrosage doit se faire avec précaution pour éviter l'excès d'humidité générateur de champignons qui causent la gangrène humide. Généralement l'arrosage se fait vers midi, afin que le sol et l'air aient le temps de sécher avant qu'on recouvre les couches pour la nuit. Pendant les nuits où il gèle et dans les couches où il y a peu de chaleur, il est bon de recouvrir les couches de morceaux de vieux tapis ou de paillassons.

Couches froides ou couches sourdes

Le coffre de la couche froide est le même que celui de la couche chaude. On le place directement sur le sol. S'il est placé de bonne heure, bien rechaussé, et qu'on se serve de bon terreau, on peut produire des plants raisonnablement précoces. Il faut fermer ces coffres tôt dans la journée et les recouvrir d'un tapis serré pendant la nuit, pour empêcher la perte de chaleur. La couche froide est un excellent endroit pour l'endurcissement des plants rustiques qui doivent être plantés de bonne heure dans le jardin.

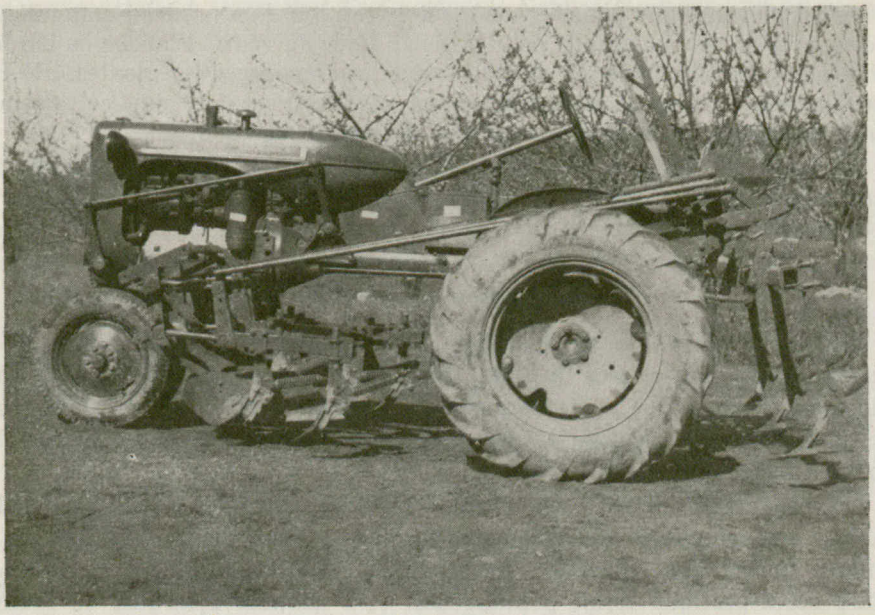
Bâches pour emploi dans le jardin

La meilleure dimension pour les bâches est d'environ 12½ par 22 pouces, et de 3 pouces de profondeur sur les côtés. Les extrémités des bâches sont formées de pièces de bois de ⅝ de pouce d'épaisseur et de 12 pouces de long. Les morceaux des côtés et du fond sont en bois d'un quart de pouce d'épaisseur, de 22 pouces de long et 3 pouces de large. On espace légèrement les pièces du fond afin de permettre l'égouttement. Il vaut mieux adopter une dimension

régulière pour qu'on puisse facilement enlever les bâches et les remplacer par d'autres. Les bâches inutilisées mises dans un endroit sec dureront plusieurs années.

Production des plants dans la maison

La culture des plants se fait parfois dans une bâche placée devant une fenêtre de maison exposée au sud, mais ce procédé a un défaut, c'est que généralement ces plants ne reçoivent pas le soleil toute la journée et ils "filent" et s'étiolent. Cependant, c'est un excellent moyen de semer les plants de bonne heure, tandis qu'on prépare la couche chaude en plein air; dès que les plants sont repiqués et établis, on peut porter les bâches dans la couche chaude.



Sarclage et binage. Un tracteur munit de son sarcleur. Cet instrument qui fait corps avec le tracteur permet un sarclage rapide ainsi qu'une grande facilité de mouvement. Ce sarcleur peut être facilement et rapidement détaché du tracteur.

Repiquage et transplantation

Le premier repiquage des plants de semis se fait généralement dès que les premières feuilles sont formées. En les mettant dans ses bâches, il faut les espacer suffisamment, savoir généralement de deux à cinq pouces suivant la variété. On peut aussi les repiquer dans des pots à fleurs, des casseaux de fraises, des pots de papier ou des bandes de papier. Lorsqu'on se sert de pots, il faut éviter d'y laisser les plants jusqu'à ce que les racines remplissent tout l'intérieur du pot, car leur croissance en souffrirait. Avant de transplanter les plants en plein air, il faut les exposer graduellement aux conditions extérieures pendant quelques jours pour les endurcir. On les arrosera copieusement plusieurs heures avant de les transplanter. La transplantation se fait de préférence par un temps couvert ou le soir, afin d'éviter que la plante ne se flétrisse d'une façon excessive. Pour transplanter, on coupe le casseau de fraises aux quatre

coins et l'on enlève le plant sans rompre la motte de terre. Si c'est un pot, on le retourne sens dessus dessous dans la main et l'on en fait sortir la plante en tapotant le bord du pot sur quelque chose de solide. Quand les plants sont en bâche, on coupe entre eux avec un couteau tranchant jusqu'au fond de la bâche pour faire des mottes de terre munies d'un plant au centre.

Les plants ayant été placés dans l'ouverture préparée dans le sol, on remplit ce trou en pressant fermement la terre autour du plant; il faut éviter d'écraser ou de déranger les racines dans la motte de terre. Si les plants sont mis dans une terre très sèche, il est bon d'arroser immédiatement afin que la terre se tasse bien autour du plant. Lorsque l'eau s'est imbibée, la surface est recouverte d'une mince couche de terre sèche.

On peut protéger les plants qui n'ont pas de motte de terre autour des racines au moyen d'une planche posée sur le can, ou d'un bardeau enfoncé dans la terre, près de chaque plante, pour briser la force du vent. Planche ou bardeau sont généralement mis sur le côté du sud afin d'ombrager les plantes. Il faut tasser la terre fermement autour des plants en transplantant, mais ce tassement doit se faire avec précaution pour ne pas écraser la tige délicate.

Le maïs, les fèves et les récoltes à tiges sarmenteuses se transplantent difficilement. Si on tente l'expérience, il faut les cultiver en pots et garder la motte de terre intacte lors du repiquage.

Succession de récoltes

Les semis successifs ne sont pas aussi avantageux depuis qu'on a des variétés très hâtives et très tardives, mais lorsqu'on dispose d'un bon approvisionnement d'eau et que la température d'été est modérée, il peut y avoir avantage, pour certaines récoltes, à faire des plantations ou des semis successifs à deux ou trois semaines d'intervalle.

On peut aussi planter des espèces tardives entre les rangs de récoltes hâtives. Les premières auront toute la place à leur disposition lorsque les dernières auront été enlevées. Le jardinier décidera lui-même dans quelle mesure cette pratique serait avantageuse. On ne peut pratiquer ce système que sur une petite échelle dans les régions à saison courte.

Houe sur roue et autres instruments de jardinage

Le semoir-houe est un outil important. Après les semailles, on peut enlever la boîte à graine et boulonner à sa place les parties de la houe. On peut fort bien ensemencer le jardin et faire les sarclages à la main, mais il n'y a pas de machine plus utile que la houe roulante qu'on peut régler de façon à ne laisser qu'une bande étroite à sarcler à la main. Elle coupe la plupart des mauvaises herbes et laisse la terre en place sous forme d'un tapis de terre fine, égalisée. Quand on cherche à couper les mauvaises herbes au moyen de la bineuse à traction animale près des plantes qui poussent, on dérange souvent les racines des plantes; c'est là un accident qu'il faut éviter. La houe ou "gratte" hollandaise que l'on pousse, et qui est munie d'une bande d'acier étroite, est supérieure pour les sarclages à la gratte ordinaire. La petite désherbeuse "hazeltine" à bras et la truelle sont des outils indispensables pour le jardin, tout autant que la bêche et le râteau de fer.

Insectes et maladies

On peut se procurer des bulletins qui traitent des insectes et des maladies nuisibles aux plantes de jardins en s'adressant au Bureau de publicité et d'extension, ministère de l'Agriculture, à Ottawa. Tous les fléaux de ce genre doivent être combattus promptement; il ne faut pas attendre pour aller aux renseignements que les premiers désordres se manifestent.

Variétés de légumes recommandées

Asperge: *Mary Washington*, V-35, *Eden.*

Aubergine: *Blackie, Black Beauty, New Hampshire Hybrid.*

Bette à carde: *Lucullus.*

Betteraves: *Detroit Dark Red N° 6* (courte), *Detroit Dark Red N° 16* (moyennes), *Crosby Egyptian* et *Flat Egyptian.*

Blé d'Inde sucré: A pollinisation libre: Hâtif: *Banting, Pickaninny* (graine noire), *Dorinny;* Intermédiaire: *Golden Bantam;* Tardif: *Country Gentleman.* Variétés hybrides: Hâtives: *Seneca 60, Golden Rocket, Sugar Prince, Spancross;* Intermédiaires: *Carmelcross, Kingcross Bantam, Vinegold;* Tardives: *Golden Cross Bantam, Lee, Lincoln.*

Brocoli: *Italian Green sprouting.*

Carottes: *Nantes, Amsterdam, Imperator, N° 27* (au cœur rouge), *Danvers Half Long.*

Céleri: *Variétés blanchies; Golden Plume, Golden Self Blanching, Cornell N° 9; Variétés vertes: Summer Pascal, Utah, Salt Lake.*

Choux Hâtifs: *Golden Acre, Copenhagen Market, Jersey Wakefield;* intermédiaires: *Glory of Enkhuizen, Succession, Charleston Wakefield;* tardifs: *Danish Ballhead, Penn State Ballhead, Chieftain Savoy.* Les variétés *Red Acre* et *Red Rock* sont des variétés de choux rouges bonnes pour les marinades.

Choux chinois: *Chihli, Pe-Tsai, Wong Bok.*

Choux-fleurs: *Snowball, Codania, Perfection.*

Citronnelle: *Green Seeded Citron, Red Seeded Citron.*

Citrouille: *Sugar, Connecticut Field.*

Concombre: Pour trancher: *Early Fortune, Straight Eight, Delcrow, Marketer, Cubit, A & C;* à cornichons: *Snow Pickling, Boston Pickling, Mincu, Chicago Pickling.*

Courge: *Golden Hubbard, Green Hubbard, Ketchenette, Table Queen* (courge en forme de gland ou de piment), *Buttercup, Butternut.*

Épinard: *Bloomsdale, Nobel, King of Denmark.*

Fèves (Haricots) à rames: A gousse beurre: *Kentucky Wonder Wax, Golden Cluster Wax;* à gousse verte: *Kentucky Wonder, Decatur, Scarlet Runner.*

Fèves naines: A gousse beurre: *Round Pod Kidney Wax, Pencil Pod Black Wax, Unrivalled Wax* et *Pacer.* Cette dernière est une des fèves à gousse beurre les plus hâtives; ses gousses sont tendres lorsqu'elles sont jeunes, mais deviennent filandreuses au fur et à mesure de leur maturation; A gousse verte: *Stringless Green Pod* (à gousse verte sans fils), *Bountiful, Masterpiece, Princess of Artois.* Cette dernière variété pousse tôt, mais ses gousses deviennent filandreuses au fur et à mesure de leur maturation.

Laitue à couper: *Grand Rapids, Simpson;* Crispée: *New York N° 12, New York N° 515, Imperial N° 456, Great Lakes;* Pommée: *Big Boston, Wayahead.*

Melon: *Honey Gold, Golden Champlain, Bender Surprise, Delicious.*

Oignons: Hâtifs: *Yellow Globe Danvers N° 11, Early Yellow Globe, Early Flat Red;* Intermédiaires: *Ebenezer, Yellow Globe Danvers N° 55, Southport Red Globe, Red Wethersfield;* pour transplanter: *Yellow Globe Danvers N° 44, Sweet Spanish, Ailsa Craig, Cranston Excelsior;* à marinades: *White Portugal, White Barletta.*

Panais: *Hollow Crown* (à collet creux), *Guernsey, Short Thick.*

Persil: *Champion Moss Curled* (Frisé vert foncé).

Piment: Doux: *Harris Earlies, Windsor A., California Wonder;* fort: *Hamilton Market, Long Red Cayenne, Hungarian Yellow Wax.*

Poireau: *Giant Garentan, Musselburgh.*

Pois: Hâtifs: *Alaska, Wisconsin Early Sweet, Fenland Wonder;* Intermédiaires: *Thomas Laxton, Laxton Progress, Little Marvel, Alton, Laxall, Engress;* tardifs: *Stratagem, Telephone, Kootenay, Director, Onward.*

Radis: *Saxa, Scarlet Globe, Sparkler, French Breakfast, Icicle.*

Rhubarbe: *Macdonald, Ruby, Valentine, Canada Red, Sunrise.*

Melon d'eau ou pastèque: *Early Canada, Sweet Sensation, Peerless, Cole Early.*

Navet: *Milan à collet blanc, Milan à collet violet, Golden Ball.*

Navet de Suède (Rutabaga ou chou de Siam): *Laurentian, Canadian Gem, Ditmars* (à collet bronzé).

Tomates: Variétés à inflorescences indéfinies ou grappes: *Abel, Bestal, Earliana, Bonny Best, Chalks Early Jewel, Geneva John Bear, Globonnie, Early Stokesdale.*

Variétés à inflorescences définies ou cymes: *Early Chatham, Bounty, Red Cloud, Redskin, Victor.*

Instructions pour la culture des légumes

ASPERGES

La culture de cet important légume du printemps n'est pas difficile. L'asperge est peu cultivée, parce qu'il faut du temps pour établir une bonne planche. On ne peut guère commencer à récolter avant deux ans. Cette période de temps est nécessaire pour la formation de bons collets, pour la production future. La deuxième année, on peut faire une coupe légère qui ne doit pas durer plus de deux semaines. Les années suivantes, la coupe peut se prolonger pendant six ou sept semaines, mais elle doit cesser au début de juillet. Beaucoup de bonnes planches ont été ruinées par des coupes tardives qui semblent affaiblir les racines d'une façon permanente. Une période de repos entre la dernière coupe et la fin de l'automne est nécessaire pour permettre à la plante d'emmagasiner dans ses racines charnues la nourriture exigée pour le développement de gros turions ou tiges, l'année suivante.

Le meilleur sol est une terre franche, profonde, friable, bien égouttée. Eviter les sols minces. On peut appliquer du fumier de ferme en abondance, sans crainte d'en mettre en excès. Si le sol est pauvre en matière organique, on

peut y incorporer de 40 à 50 tonnes de fumier à l'acre. Cette fumure n'est pas aussi importante dans le cas des sols de jardin déjà bien engraissés. L'ameublissement préparatoire doit être profond et très bien fait.

On se servira de plants d'un an, vigoureux et portant de bons bourgeons. La *Mary Washington* est la meilleure variété. On peut produire les plants par voie de semis dans le jardin. La graine se sème aux premiers jours du printemps, dans un sol riche, à un pouce de profondeur et en rangs espacés de 15 pouces. Les graines devront être à tous les deux pouces dans le rang. On conseille de laisser tremper la graine dans de l'eau chaude pendant une journée avant de semer. On éclaircit habituellement les plants à une distance d'environ quatre pouces. Il faut éviter les semis trop drus qui donnent des plants de petite taille; les plants à repiquer devraient avoir des racines larges d'une quinzaine de pouces. On les débarrasse des mauvaises herbes par des binages fréquents et peu profonds. Éviter de biner profondément près des plants.

La plantation se fait très tôt au printemps, en se servant de racines (griffes) aussi fraîches que possible. La plantation tardive est mauvaise, de même que le retard du repiquage après que les racines sont arrachées. Les racines laissées plusieurs jours en une masse ou paquet compact, chauffent et il peut en résulter des pertes appréciables. Les rangs seront espacés de quatre à cinq pieds. Si l'on fait une planche, espacer les plants de 1½ pied en tous sens; mais si l'on plante en rangs, laisser un espace de 1½ pied entre chaque plant. Pour la plantation en rangs, on peut tracer un double sillon profond, de façon à rejeter la terre de chaque côté; on creuse ensuite à l'endroit où les plants doivent être mis en place, assez profondément pour que le collet soit de 6 à 8 pouces plus bas que le niveau antérieur du sol. On ne met qu'un plant par trou. On étale les racines uniformément dans toutes les directions et on les recouvre de trois pouces de bonne terre de surface. A mesure que les plants se développent, on remplit graduellement la tranchée. Dans la culture en planche, dans les jardins, on creuse généralement des trous à 18 pouces de distance les uns des autres et assez grands pour recevoir le plant. Il ne paraît y avoir aucun avantage à ameublir le sol au-dessous du plant; mais il est bon de mettre une ou deux poignées de terre directement sous le collet, afin que les racines se trouvent à un angle moins abrupt.

Généralement, la surface des planches est gardée uniforme; mais dans les terres mal égouttées, un billonnage est utile en ce qu'il permet l'égouttement entre les rangs. On fera une petite rigole à partir de ces dépressions pour que l'eau puisse s'écouler. Il est nécessaire de biner toute la saison pour empêcher la pousse des mauvaises herbes.

La coupe se fait au moyen d'un couteau étroit, bien aiguisé, qu'on enfonce dans la terre, directement sous l'asperge, à environ un pouce au-dessous de la surface. Pour la catégorie n° 1 gros, les asperges doivent être de ⅜ de pouce de diamètre à la base et n'avoir pas moins de 5¾ pouces de longueur, et pour la n° 1 moyen ¼ de pouce de diamètre à la base et pas moins de 5½ pouces de longueur. Dans le cas des deux catégories, chaque tige doit être verte dans une proportion d'au moins 85 p. 100 de sa longueur. Les tiges sont mises en bottes de 8 onces ou de 16 onces. Elles sont égalisées au sommet et à la base et liées avec un ruban à la tête et au pied. Les tiges et les têtes difformes et tordues et les pointes cassées doivent être rejetées.

Dès que la coupe est terminée, on épand sur la surface du sol un engrais de 4-12-6 ou 4-8-10*, à raison de 900 livres à l'acre, et on l'incorpore parfaitement à la herse. On a souvent pour pratique d'épandre sur la planche, en automne, de 10 à 15 tonnes par acre de fumier de ferme bien pourri, sans graines de mauvaises herbes, et de l'enfouir à la surface du sol, au début du printemps. En automne, on coupe les tiges et on les enlève de la planche. On aura soin également d'enlever tous les rejetons provenant de graines qui pourraient s'être répandues.

Voir également la circulaire "l'asperge" par T. F. Ritchie, Division de l'horticulture, Ferme expérimentale centrale, Ottawa (Ontario).

Fèves (haricots)

Les haricots, communément appelés "fèves", bien que ce nom devrait être réservé à la gourgane, sont peut-être la récolte la plus importante du jardin. Ils exigent de la chaleur et ne peuvent être semés que lorsque la terre se réchauffe; il faut éviter les gelées précoces. On les sème vers la fin de mai ou le début de juin dans une terre bien égouttée. Cette récolte ne vient pas bien dans un sol argileux qui n'a pas été fumé abondamment. En général, on met du fumier à raison de dix tonnes à l'acre; il faut ensuite labourer et bien disquer la terre. Sur un sol léger, pas très riche, on conseille d'employer, en plus du fumier, un engrais de 2-12-10 ou 4-12-10, à raison de 600 à 900 livres à l'acre, qui doit être mis le long des rangs. Une application à la volée, bien enfouie dans le sol, est généralement préférable à la distribution au semoir, car la graine qui germera sera très exposée à être abimée, si les racines viennent en contact avec l'engrais. Les plantes rabougries à cette époque, reprennent rarement toute leur vigueur et donnent une récolte peu satisfaisante. Une bande d'engrais à 2 pouces de chaque côté du rang et à 1½ pouce de profondeur, prévient tout dommage aux racines et produit de meilleures récoltes.

La graine se sème en rangs, dans une terre légère et un champ uni. Si la terre est argileuse, on devra semer sur le dos des sillons. Les rangs sont espacés de 30 à 33 pouces. Les graines sont déposées à tous les trois pouces environ. Il en faut de trois quarts à un boisseau par acre. On recouvre la semence d'un pouce de terre, ou d'un peu plus, si la terre est très sèche. Après la mise en terre, il suffit de biner légèrement pour détruire les mauvaises herbes. Avoir soin de ne pas travailler parmi les plantes lorsque le feuillage est humide.

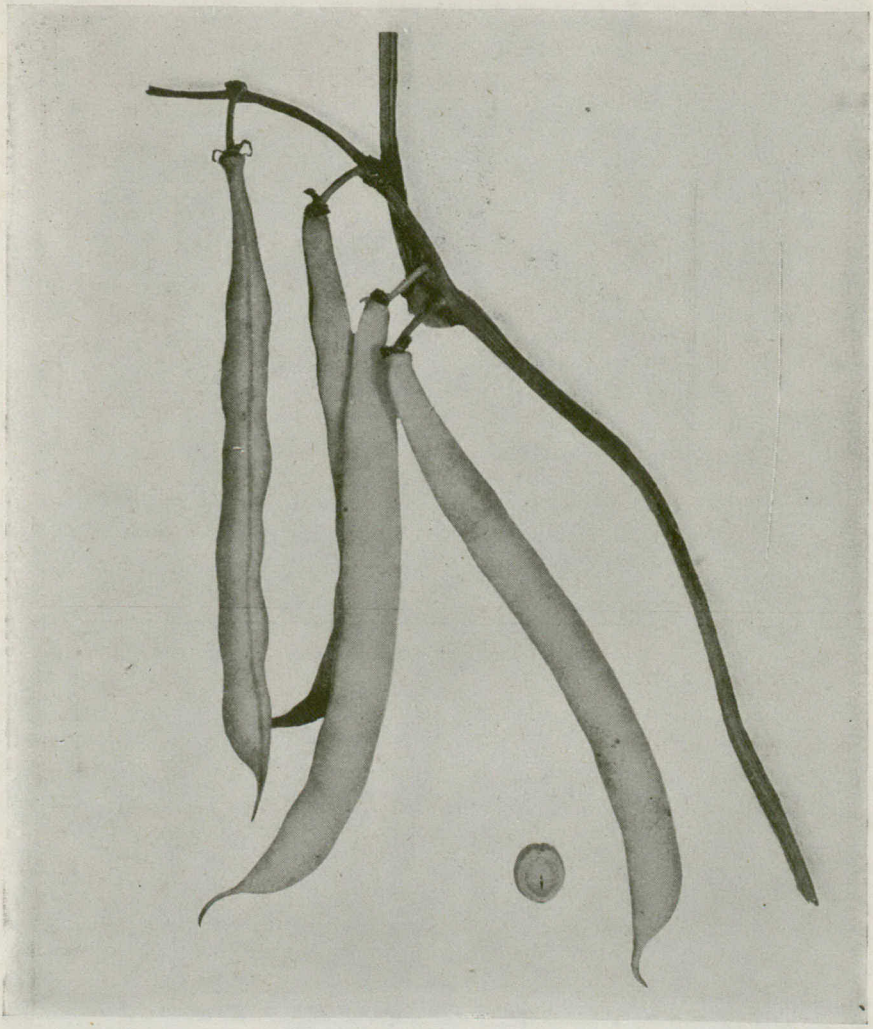
Les haricots à rame sont généralement plantés en rangs à cinq pouces de distance. On met, à tous les deux plants, une rame (perche), de deux pouces de diamètre et de sept pieds de hauteur. Certains jardiniers préparent les poquets pour les fèves à rames en mettant une fourchée de fumier sous un poquet de cinq plants; les poquets sont à deux pieds l'un de l'autre et il y a une rame au centre de chacun. Les variétés *Kentucky Wonder* sont les plus en vogue. Certains jardiners préfèrent le *Scarlet Runner*, parce qu'il a, de plus, un très bel effet quand il est en fleur.

Les variétés à conserves doivent être sans fils. Les variétés principalement employées pour les conserves et dans les jardins potagers sont les *Pencil Pod Black Wax* (haricot beurre noir à gousse crayon), *Round Pod Kidney Wax*

---

* Suivre les recommandations des divers Conseils consultatifs d'engrais chimiques des ministères provinciaux d'Agriculture.

(haricot beurre à gousse ronde), *Refugee Wax* et *Stringless Green Pod* (à gousse verte sans fils), et, pour les fèves à rames, *Kentucky Wonder Wax* et *Kentucky Wonder* (à gousse verte).



FÈVE OU HARICOT
Le haricot beurre à gousse ronde *Round Pod Kidney Wax* est l'une des meilleures variétés beurre

Le haricot nain de Lima, à petit grain, convient mieux pour les régions méridionales. Il exige une terre plus chaude que le haricot nain ordinaire et doit être semé plus tard, car il exige plus de chaleur pour germer. Lorsque la saison est courte, il ne forme pas ses graines avant la gelée.

BETTERAVES

Les betteraves potagères, de même que les betteraves fourragères et sucrières, exigent un sol riche en potasse. Si l'on emploie une bonne qualité de fumier, à raison de 10 tonnes à l'acre, on peut se servir avantageusement de l'engrais à pommes de terre 4-8-10, à raison de 800 à 1,000 livres à l'acre.

BETTERAVE
Detroit Dark Red
Une racine typique de betterave Rouge foncé de Détroit

BROCOLI
Le brocoli branchu ou brocoli asperge est un excellent légume.

Pour la production de primeurs ou la fabrication de conserves, il faut semer tôt afin d'obtenir une pousse rapide et un produit succulent. Pour l'entreposage en hiver, on recommande de semer au début de juin, car les consommateurs exigent des racines assez petites et pas trop développées. On sème la graine à un demi-pouce de profondeur dans une terre fraîchement préparée. Celle qu'on sème dans un sol desséché germe souvent très mal et la récolte est entravée

dès le début. Si l'on cultive avec la houe roulante, les rangs doivent être espacés de 15 pouces; mais si l'on se sert de la houe à cheval, il vaut mieux espacer de 30 pouces. Si le sol est bien égoutté, on préfère généralement semer en surface plane et éclaircir ensuite à deux pouces de distance. Il faut biner souvent pour détruire les mauvaises herbes et tenir meuble la surface du sol.

Il faudra moins d'éclaircissage si on enlève les betteraves à mesure qu'elles atteignent la grosseur voulue pour être vendues comme primeurs.

La rouge foncé de Détroit est la variété favorite pour les conserves et l'emploi général. La rouge foncé de Détroit nº 6 produit une racine plus grosse et des queues moins longues que la rouge foncé de Détroit nº 16. La *Flat Egyptian* et l'Égyptienne de *Crosby* sont des variétés plus hâtives, mais leur chair comporte bien plus de zones.

BROCOLI

Le brocoli pommé est semblable à un chou-fleur très tardif. Il se cultive de la même façon et se vend généralement comme chou-fleur. Le gros brocoli blanc de France, très hâtif, est l'un des meilleurs.

Le brocoli branchu, ou brocoli asperge, produit à l'aisselle des feuilles des pousses charnues qu'on coupe lorsqu'elles ont atteint une longueur d'environ six pouces; d'autres pousses se forment et l'on a ainsi une récolte assez continue. On les traite de la même façon que les choux. Le brocoli branchu vert d'Italie paraît être l'une des meilleures variétés.

CHOUX DE BRUXELLES

Les choux de Bruxelles se cultivent de la même façon que les choux hâtifs. Les petits choux ou pommes se développent dans l'aisselle des feuilles. On supprime les feuilles du pied lorsque les pommes commencent à se former, et, lorsque celles-ci sont bien formées, on les récolte et on les utilise comme les choux et les choux-fleurs. Pour conserver les choux de Bruxelles, on peut arracher les plantes en laissant les racines intactes, et les placer dans une couche froide à l'abri de la gelée. Les variétés *Long Island* améliorées et *Catskill* sont recherchées.

CHOUX

Cette récolte s'accomode bien de conditions diverses. Elle n'est pas exigeante en ce qui concerne les sols, pourvu qu'ils soient suffisamment riches et humides. C'est sous une température relativement fraîche que les choux poussent le mieux; ils peuvent supporter de fortes gelées.

On applique 15 tonnes de fumier à l'acre qu'on enfouit à la charrue; puis on ameublit parfaitement la terre. L'engrais chimique, généralement du 4-8-10, est appliqué à raison de 900 livres à l'acre. L'engrais en ceinture donne de meilleurs résultats que celui qui est mis très près de la jeune plante. Quand l'engrais chimique est concentré à l'endroit même où le plant est repiqué, la croissance est souvent gravement entravée. Le chou, comme toutes les plantes de ce groupe, exige une forte provision d'acide phosphorique assimilable; très souvent, le fumier seul et 600 livres de superphosphate à l'acre donneront de bonnes récoltes; mais le fumier seul, sans superphosphate, donne souvent des résultats décevants. La chaux est nécessaire dans les sols acides.

On préfère les sols sablo-argileux pour une récolte hâtive, parce qu'on peut planter plus tôt. Pour les récoltes d'automne, on préfère un sol plus tardif, contenant une bonne provision d'humidité vers la fin de l'été. Il est important, pour former une bonne pomme de chou, d'avoir de grandes feuilles bien développées. C'est pourquoi une bonne provision d'azote est nécessaire. Il faut

CHOUX HÂTIFS

La bonne graine produit une récolte uniforme. A gauche, *Early Jersey Wakefield;* au centre, *Golden Acre;* à droite, *Golden Acre,* manquant d'uniformité.

cependant, en l'absence des deux autres éléments, éviter l'excès d'azote qui donnerait des pommes spongieuses au lieu des pommes fermes et croquantes tant désirées.

Pour la production des choux hâtifs, la graine se sème sous verre, vers le 15 mars, dans des bâches peu profondes; dès que les premières vraies feuilles se sont formées, les plants sont repiqués dans des bâches semblables et espacés de 1½ à 2 pouces. Le terreau doit se composer d'une bonne terre franche et riche, contenant une forte proportion de fumier et de poudre d'os. Dès que les plants sont bien établis, on les habitue graduellement à la température de plein air en les laissant dans une couche froide pendant quelques jours pour les endurcir. Il faut éviter l'excès de chaleur pendant la croissance du plant. Un plant trapu, vigoureux, est bien préférable à un plant effilé. La meilleure température est celle de 50 à 60 degrés.

Au cours de la première semaine de mai, on repique les plants en pleine terre, à tous les 1½ pied et en rangs espacés de 33 pouces, pour les espèces hâtives comme les *Golden Acre,* choux qui donnent des pommes fermes et de grosseur moyenne. Les plants sont portés au champ dans des bâches. Chaque plant est transplanté avec une motte de terre, ce qui lui permet de reprendre sans retard.

Pour la récolte principale, la graine peut se semer clair, sur terre bien préparée, dans une couche froide ou dans le champ même, à la fin d'avril ou aux tout premiers jours de mai, et les plants sont transplantés à l'endroit qu'ils doivent occuper pèrmanemment au commencement de juin. Pour les types à pommes plates et à grosses pommes tambours *drumhead,* les plants sont espacés de 2 à 2½ pieds dans le rang, afin de croître plus facilement. Le *Danish Ballhead* se plante à 1½ pied d'espacement.

Les binages peu profonds sont importants pour détruire les mauvaises herbes et former un paillis afin de conserver l'humidité. Éviter de biner profondément près des plants.

Pour l'entreposage, la meilleure température est celle de 32 degrés. Les plants sont arrachés avec leurs racines, mis par rangées, les racines croisées, de façon que les pommes aient un espace d'un pied entre les rangées pour assurer une bonne ventilation. On peut faire les tas à six ou huit pieds de hauteur, si l'on a soin de bien placer les choux.

Le *Golden Acre* est l'une des meilleures variétés pour les primeurs. Les *Glory of Enkhuizen* et *Succession* sont de bonnes espèces intermédiaires. Le *Danish Ballhead* et le *Penn State Ballhead* ont une pomme ferme qui se conserve bien en hiver. Le *Chieftain Savoy* est un chou de Savoie de bonne qualité qui conserve sa couleur verte plus longtemps que les choux de l'espèce Ballhead. Le *Red Acre* et le *Red Roch* sont de bonnes variétés pour les marinades.

CAROTTES

La carotte exige, pour que sa racine puisse se bien former, une terre franche, meuble, friable, profonde, bien préparée et bien égouttée. Dans les sols lourds et trop humides, la carotte reste plus courte, obtuse et à cœur très gros. Elle est moins bonne pour la table et n'obtient pas la faveur du commerce. Les carottes à petit cœur sont meilleures que celles qui ont un gros cœur; elles contiennent aussi plus de vitamines, ce qui leur donne plus de valeur pour la famille. Celles qui ont plus de deux pouces de diamètre ne sont pas bonnes pour la table.

On recommande de mettre de 10 à 15 tonnes de fumier et un engrais 4-8-10 à raison de 600 à 900 livres à l'acre, bien incorporés au sol qui est ensuite nivelé avec une traîne en madriers. Dans les sols légers, il vaut mieux semer sur surface plane, parce qu'alors le collet est moins exposé au cours des binages. Le collet de la racine ne devrait jamais être exposé à la lumière, car la coloration verte qui en résulte, même si elle est légère, amoindrit la valeur de la carotte comme produit de table.

CAROTTES
Racines typiques de la variété Chantenay 27.

La graine se sème en rangs qui peuvent être espacés de 15 pouces ou plus, selon la méthode de culture qu'on se propose. Si la graine est bonne, deux

livres à l'acre suffisent. Les semis drus ont pour inconvénient d'obliger à éclaircir, ce qui est une opération coûteuse, car les plantes demandent à être espacées de deux pouces en moyenne. La graine se sème sur sol humide à un demi-pouce de profondeur au plus. Pour pouvoir biner tôt, on peut mélanger une petite quantité de graine de navets à celle de carottes, ce qui permet d'identifier le rang de bonne heure et d'employer la houe roulante. On enlève les jeunes plants de navets au premier désherbage.

Lorsque les carottes ont un pouce de diamètre, on peut les arracher en dérangeant les plantes voisines le moins possible, pour les mettre en paquets de 5 à 8 suivant la grosseur. Éviter d'arracher les racines trop petites. L'espacement des plants au premier éclaircissage sera réglé par la richesse du sol et la question de savoir si les racines doivent être arrachées pour la vente en paquets. Il est bon de laver à l'eau courante les carottes qui doivent être mises en paquets.

Pour la conservation en hiver, on met les carottes dans une cave fraîche, à circulation d'air modérée, afin de prévenir le chauffage. L'air chaud et sec ne convient pas, si l'on veut que les racines restent fermes et croquantes. L'air humide stagnant peut causer la pourriture molle.

Pour éviter la mouche de la carotte, on conseille de retarder la mise en terre jusqu'à la première semaine de juin. A cette époque, on peut encore produire des racines de grosseur passable pour la conservation en hiver. La récolte principale se sème au début de mai.

Il importe dès le début de biner et de bien sarcler. Si on laisse les mauvaises herbes prendre le dessus, la récolte pourrait en être gravement diminuée.

La carotte *Nantaise*, *Amsterdam* et *Imperator* sont de bonnes variétés pour la mise en bottes. On préfère d'ordinaire les *Chantenay* et les *Danvers* pour l'emmagasinage,

CHOU-FLEUR

Le chou-fleur est peut-être le meilleur de tous les légumes du groupe chou, mais il n'est pas de culture facile. Il exige une humidité uniforme et beaucoup de nourriture assimilable. Il ne faut pas que pendant la période de végétation, sa pousse soit contrariée. Éviter les extrêmes de température, dans la terre ou dans l'air. On peut y arriver en se servant de matière végétale comme le fumier ou les récoltes vertes qu'on enfouit dans la terre pour conserver l'humidité et modifier la température du sol en été. D'autre part, une température très fraîche du sol ou de l'air n'est pas bonne au début de la pousse, car, dans ce cas, on peut obtenir de petites pommes qui se développent prématurément. Il n'y a peut-être pas de plante qui, sous ce rapport, soit plus exigeante que le chou-fleur.

Si l'on veut planter de bonne heure au printemps, on sème en bâches, en serre ou sur couche chaude, vers le 1er avril, environ sept semaines avant la transplantation. Pour le terreau des bâches, on mélange bien ensemble trois parties de fumier bien pourri et cinq parties de bonne terre sablonneuse et riche. Deux semaines après la levée, on repique les plants dans d'autres bâches à deux pouces d'espacement en tous sens. Il est nécessaire d'endurcir graduellement les plants avant de les repiquer dehors, mais il ne faut pas les exposer à une température inférieure à 50 degrés. La bonne ventilation est importante pour maintenir une température uniforme. L'arrosage doit se faire avec un soin tout particulier afin d'éviter la pourriture des semis, tout en maintenant une humidité égale. Dans les conditions les plus favorables, il faut six semaines pour obtenir de bons plants. On ne conseille généralement pas de planter les choux-fleurs

avant le 15 mai, car une terre froide peut enrayer la croissance et, dans ce cas, les pommes sont petites. Le retard résultant de la culture en terre froide est souvent cause d'un gros désappointement dans la qualité du produit. Si la plantation est suivie de pluies chaudes, la grosseur et la quantité des pommes en bénéficieront grandement, tandis qu'un arrêt de croissance causé par une sécheresse rigoureuse nuit beaucoup au développement.

La terre doit être bien préparée et fumée à raison de 10 tonnes de fumier à l'acre et de 900 livres d'un engrais à pommes de terre 4-8-10, bien enfoui dans le sol ou déposé sur le côté des rangs.

Les plants sont mis en rangs espacés de 33 pouces et placés de 1½ à 2 pouces les uns des autres. En plantant, il faut arracher le plant avec sa motte de terre pour que la croissance soit retardée le moins possible. Sous ce rapport, le chou-fleur exige plus de soin que le chou ordinaire.

Pour une récolte tardive, la graine semée en plein air, au milieu de mai, donne des plants qui peuvent être mis permanemment en place au commencement de juin. Ceux-ci donnent une récolte excellente de fin d'été et d'automne.

Il est nécessaire de biner fréquemment mais peu profondément pour tenir la terre meuble et détruire les mauvaises herbes. Éviter les binages profonds qui peuvent abîmer les racines près des plantes. Le marché demande des pommes compactes de cinq à six pouces de diamètre, bien conformées et uniformes. Quand les pommes ont deux ou trois pouces de diamètre, on lie les feuilles par-dessus pour empêcher qu'elles jaunissent. Les pommes liées à différentes époques devraient être marquées de quelque façon, au moyen de ficelle de différentes couleurs, sans quoi on pourrait ne pas savoir quand elles sont dans le meilleur état pour être récoltées. On coupe la tige près de la pomme et on laisse les grandes feuilles près de la pomme pour la protéger pendant les manutentions.

La *Snowball* est probablement la variété la plus en vogue au Canada.

CÉLERI

Contrairement à l'opinion générale, le céleri peut être cultivé dans tous les sols de jardin, à l'exception des argiles ou glaises très lourdes qui ne donnent jamais de très bons résultats, même lorsqu'elles sont bien pourvues de matière organique. Les conditions importantes sont l'humidité et une bonne quantité de nourriture bien équilibrée.

Il est essentiel d'incorporer du fumier ou de la matière végétale dans les sols sablonneux et sablo-argileux, parfois aussi faut-il arroser. De toutes les récoltes du jardin, le céleri est peut-être celle qui se ressent le plus des variations d'humidité. Un degré uniforme d'humidité est donc très important, même si le sol renferme de la nourriture en abondance.

Il faut environ 2½ mois pour obtenir de bons plants de céleri pour repiquer au printemps. La graine germant lentement, il est bon de la laisser tremper dans l'eau toute une nuit avant de la semer; on est alors beaucoup plus sûr d'obtenir une meilleure pousse. Après ce trempage, on la mélange avec du sable sec, ce qui permet de la semer de façon plus égale. Deux semaines après la germination on repique les plants dans d'autres bâches en les plaçant à 1½ pouce de distance. On laisse une motte de terre autour des racines pour que la croissance soit retardée le moins possible. Quand on sème en bâches, on peut transplanter directement dans le champ; dans ce cas, on conseille de rogner les feuilles jusqu'à trois ou quatre pouces de la base des plants.

La meilleure température du sol et de l'air pour obtenir une végétation vigoureuse est de 50 à 60 degrés. On peut endurcir les plants à une température qui ne soit pas inférieure à 50 degrés. Quand les plants partis trop tôt et bien développés sont mis à une basse température quelque temps pour les endurcir, la croissance peut être arrêtée et le céleri peut monter à graine. C'est là un accident qu'il faut éviter. Un forçage excessif suivi d'une basse température donne très souvent de mauvais résultats. Les semis clairs au printemps dans un sol ouvert, suivis d'une transplantation bien faite pendant une journée couverte, en ayant soin d'ombrager les plants jusqu'à ce qu'ils soient établis, donnent souvent, à l'automne, du céleri d'excellente qualité.

Les plants sont généralement mis en terre de six pouces en six pouces, sur des rangs espacés de 3 pieds à 3½ pieds. Si le céleri doit être butté ou rechaussé avec de la terre, pour le blanchir, il vaut mieux laisser quatre pieds d'espace entre les rangs. Souvent aussi, on plante en rangs doubles espacées de six pouces, les plants placés alternativement.

Nous avons déjà dit qu'il est important d'appliquer du fumier pour augmenter la matière organique; une quantité de 20 tonnes à l'acre peut être employée avantageusement. Le céleri exige plus d'azote et de potasse que d'acide phosphorique, et bien des tiges creuses qu'on voit si souvent sont causées par un excès d'azote et un manque de potasse. L'engrais à pommes de terre, 4-8-10, à raison de 1,000 à 2,000 livres à l'acre, paraît être le plus satisfaisant pour le céleri. Si l'on se sert d'autres engrais faibles en potasse, il faut alors effectuer des applications spéciales de ce produit. Des applications d'un complément de muriate de potasse à raison de 50 livres par acre, peuvent donner des résultats satisfaisants. Dans des cas particuliers d'acidité du sol, on emploiera avec profit de la chaux à raison de deux tonnes par acre.

On peut conserver le céleri dans le caveau en l'arrachant avec une motte de terre adhérant à la racine et en le plaçant dans un caveau à sol de terre où l'on recouvre les racines avec de la terre. On laisse un espace à tous les quatre rangs afin de pouvoir appliquer de l'eau avec un tuyau, pour tenir le sol humide. Ne jamais laisser tomber de l'eau sur le feuillage quand le céleri est en cave. Les variétés vertes blanchissent même dans une cave sombre. Il est nécessaire de maintenir une bonne ventilation pour tenir le feuillage sec et la température doit être aussi près que possible de 32 degrés. On laisse le céleri dans le champ aussi tard que possible, mais il faut éviter les grosses gelées.

Les variétés blanchissantes en vogue sont le *Golden Plume*, le *Golden Self Blanching* et le *Cornell N° 19*. Les variétés *Utah* ou *Salt Lake* et le *Summer Pascal* sont recherchées comme céleris verts.

BETTE À CARDE OU POIRÉE

(*Swiss chard*)

On fait cuire les feuilles et les tiges de la bette à carde pour s'en servir en guise de feuillage vert. On peut, sans abîmer la plante, détacher les feuilles extérieures au fur et à mesure des besoins.

La graine se sème en rangs espacés de 2½ pieds. Plus tard, on éclaircit les plants à six pouces. Comme celle de la betterave, la graine ou "glomérule" de la bette à carde contient plusieurs semences. Après que celles-ci ont germé, il faut éclaircir à un plant.

La bette à carde fournit des feuillages verts tout l'été. C'est sur un sol riche qu'on obtient la meilleure qualité. On recommande l'application de fumier

ou d'engrais chimique, tout comme pour les betteraves. Comme les sols acides ne sont pas aussi favorables à la culture de la bette à carde, il peut être nécessaire de chauler. La variété *Lucullus* est l'une des meilleures.

CHOU DE CHINE OU PE-TSAI

Ce légume appelé chou peut être semé à la fin de juin ou au commencement de juillet. Il donne une bonne récolte d'automne.

Ce n'est pas une bonne récolte de printemps, car les pommes de ce chou ne se développent bien qu'à une température fraîche. Le chou chinois préfère un bon sol riche. Les variétés *Wong Bok Chihli* et *Pe-Tsai* sont les plus en vogue.

MELON CITRON OU PASTÈQUE À CONFITURE (CITRONNELLE)

Ce melon n'a d'utilité que pour faire des confitures. Il se cultive de la même façon que la pastèque ou melon d'eau. Les espèces employées sont le *Colorado* à graine verte et le melon citron à graine rouge.

BLÉ D'INDE (MAÏS) SUCRÉ

Le maïs exige un sol sablonneux, bien égoutté, et contenant une quantité raisonnable de matière végétale. On conseille d'enfouir de 10 à 15 tonnes de fumier à l'acre. Au lieu de fumier, on peut enfouir un gazon de trèfle à la charrue, qu'on complète par un engrais chimique. Pour les sols sablonneux, on recommande l'engrais 4-8-10 à raison de 600 à 1,000 livres par acre, tandis que sur les sols glaiseux, le 4-12-10, à raison de 600 à 1,000 livres par acre, donne d'ordinaire de bien meilleurs résultats. Si le sol est riche en matières organiques, on peut employer de plus petites quantités d'engrais chimique. Il est évident qu'un engrais chimique stimule la première pousse des plantes mieux que le fumier seul. Il augmente également la grosseur des épis. Il ne faut pas que l'engrais soit concentré dans les rangs et vienne en contact direct avec la semence et les racines, car la croissance de la plante en souffrirait. Il semble, d'après les essais qui ont été effectués, qu'il soit préférable d'épandre l'engrais à la volée, avant de semer. Ces applications à la volée sont tout aussi bonnes que la distribution d'engrais le long des rangs pour assurer la première croissance.

La plantation se fait en rangs ou en poquets, d'ordinaire, espacés de 3 à 3½ pieds. Chaque poquet comporte généralemeent trois plants. On sème quatre ou cinq graines par poquet et lorsqu'elles sont levées, on laisse pousser les trois plus vivaces et on arrache les autres. Un peu d'engrais placé sous le poquet avant l'ensemencement donne parfois d'excellents résultats, surtout s'il tombe suffisamment de pluie; mais si cet engrais se dessèche, il ne servira à rien ou presque. Dans le cas de la plantation en rangs, ceux-ci doivent d'ordinaire être distants de 3 pieds et les plants espacés de 6 à 12 pouces, selon la variété employée. Le maïs de petite taille peut être semé plus rapproché que celui qui atteint une plus grande hauteur. On sème à une profondeur de 1 à 1½ pouce. Le maïs se sème ordinairement avec un semoir à céréales, un planteur à maïs ou un semoir à bras. La mise en terre se fait à la fin de mai ou au début de juin, dès que le sol se réchauffe.

Les meilleurs sols pour le maïs sont les sols sablonneux et faciles à ameublir profondément à la herse à disques. Quant aux sols plus lourds, on conseille de les labourer au printemps, ce qui leur permet de se réchauffer plus vite et de mieux conserver l'humidité pour la récolte future.

Il faut biner et sarcler fréquemment, mais éviter le binage profond près des racines. Point n'est besoin d'enlever les drageons qui contribuent à la production de bons épis.

Pour obtenir des épis de la meilleure qualité, il faut les récolter lorsqu'ils sont dans la phase laiteuse, mais pleins et fermes, et quand les soies sont assez bien séchées. Les grains qu'on laisse durcir deviennent féculents et n'ont pas aussi bon goût. Il faut faire des cueillettes fréquentes, car tous les épis ne mûrissent pas en même temps. L'emploi de bonnes semences pour obtenir une croissance uniforme et les binages fréquents pour prévenir tout arrêt de croissance sont tous deux importants si l'ont veut que la maturation soit plus uniforme.

On se sert de plus en plus de semence de maïs hybride qu'on ne peut cependant reproduire au moyen de leur propre semence. On les obtient par une pollinisation croisée et bien réglée de deux (voir plusieurs) variétés ou lignes auto-fertilisées. Les bonnes variétés de maïs hybride sont, pour le maïs hâtif: le *Seneca 60,* le *Golden Rocket,* le *Sugar Prince,* le *Spancross;* pour le maïs de mi-été: le *Carmelcross,* le *Kingscrost Bantam,* le *Vinegold;* pour le tardif: le *Golden Cross Bantam,* le *Lee,* le *Lincoln.* Il existe également d'autres bonnes variétés de blé d'Inde sucré hybride. On cultive des variétés régulières ou à pollinisation libre, comme les maïs hâtifs *Banting, Pickaninny* (graine noire), *Dorinny;* le maïs de mi-été *Golden Bantam* et le tardif *Country Gentleman.*

CRESSON

Le cresson alénois ou cresson de jardin peut se semer au commencement du printemps. Comme la graine est fine, il faut éviter de la recouvrir profondément. Les plants sont éclaircis de quatre à six pouces. La récolte ne dure que peu de temps. Il faut donc faire des semis successifs. Un sol riche est le meilleur. Les feuilles et les tiges sont employées comme salade verte.

Le cresson de fontaine préfère les sols riches, humides, les bords d'un ruisseau ou le voisinage d'une source. Il est essentiel que le sol soit riche en chaux. Cette plante pousse dans l'eau; on la mettra donc dans des endroits qui restent humides d'une eau propre et pure. On peut partir le cresson de fontaine par voie de semis de bonne heure au printemps. Lorsqu'il s'est établi, on le propage par des fragments de racines qu'on place dans un sol humide et riche.

CONCOMBRE

Cette récolte exige un sol sablonneux, riche, exposé au soleil, qui retient bien l'humidité, tout en étant bien égoutté. On se sert de fumier qu'on épand à la volée à raison de 20 tonnes à l'acre. Si la quantité de fumier disponible est restreinte, on l'appliquera en larges bandes ou en poquets. Ce procédé est le meilleur pour les sols plus froids, car ces applications faites une ou deux semaines avant de semer, réchauffent le sol et permettent aux graines de germer plus vite et plus uniformément. On fera bien, pour commencer, de fumer une bande de six pieds de large à la surface et d'enfouir l'engrais à la charrue, car les racines courent au loin. Dans les poquets ou dans les rangs, le fumier devrait être placé séparément. On enfouit souvent des récoltes vertes à la charrue (engrais verts), pour fournir la matière végétale nécessaire, quand on n'a pas de fumier et qu'on se sert d'engrais chimiques. On recommande pour cela un engrais 4-8-10 qu'on épand à la volée, à raison de 900 à 1 800 livres

à l'acre, et qu'on incorpore au sol à une profondeur d'environ quatre pouces et sur la largeur de l'espace consacré aux plants entièrement développés. Il est important de disquer parfaitement la terre pour bien mélanger le fumier et l'engrais. La distribution de l'engrais sur les côtés des rangs assure souvent une croissance plus hâtive. Il n'est pas recommandable de mettre l'engrais à l'endroit même où se trouvent les jeunes plants, car ceux-ci souffrent beaucoup des concentrations d'engrais.

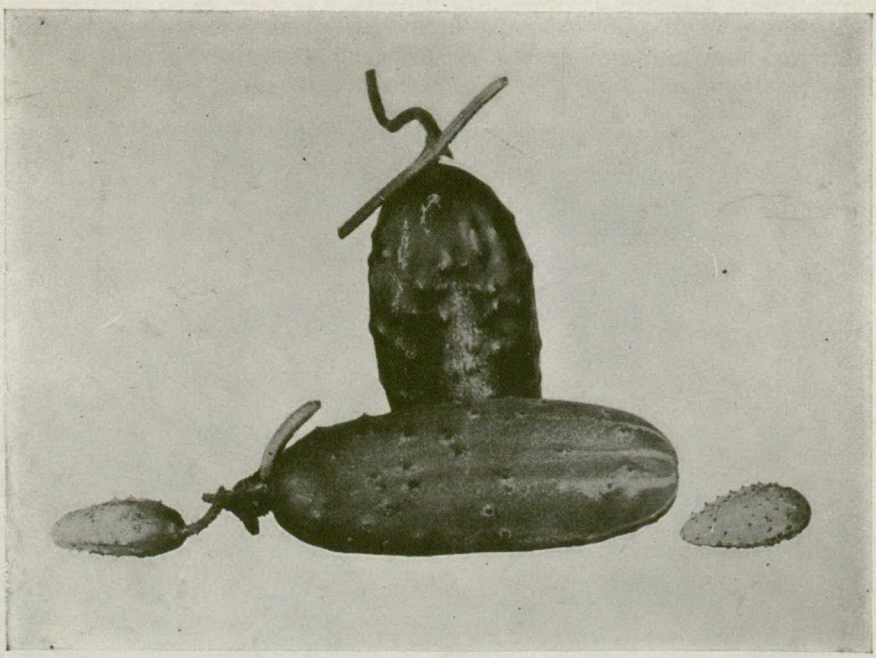
Le plant de concombre doit croître d'une façon rapide et continue. Cette pousse n'est possible que sur un sol bien engraissé, riche en nourriture assimilable, chaud et sarclé autant que nécessaire pour prévenir la pousse des mauvaises herbes. Il faut aussi laisser un tapis de terre meuble à la surface du sol, afin que les racines puissent y courir à leur aise. Éviter de biner profondément à ces endroits, pour ne pas s'exposer à abîmer les plants. Beaucoup de jardiniers cultivent les concombres dans une couche chaude refroidie et obtiennent d'excellents résultats.

CONCOMBRE *DELCROW*
Bon pour la culture dans le champ et sous verre

Un moyen qui réussit bien quand la transplantation est faite avec toutes les précautions nécessaires, est celui qui consiste à partir les plants de concombres dans des casseaux (ou boîtes) de fraises un mois avant le repiquage en plein air. Quand on se sert de ces boîtes, il faut ramener la terre jusqu'au dessus des côtés de façon à faire une dépression vers la plante, ou remplir de terre les coins entre les boîtes, sinon l'eau en sort souvent avant de bien pénétrer dans la terre. Ces plants transplantés sont exposés à être desséchés par les grands vents avant d'avoir pu bien s'établir; pour éviter cet accident, on les protège par une large planche mise sur le can.

On ne gagne rien à semer des concombres dans un sol froid; mais on peut transplanter dès que le sol s'est réchauffé, ce qui n'arrive généralement pas

avant le début de juin. La mise en terre se fait habituellement en rangs espacés de six pieds, dans des poquets distants de trois à six pieds, à raison de trois plants par poquet. S'il s'agit d'un seul rang, on peut, en ne mettant qu'un plant par endroit, espacer les plants d'un à deux pieds. Dans la plantation en rangs, on trace deux sillons en directions opposées et l'on éparpille du fumier le long du rang. Dans la plantation en poquets, on creuse un trou de deux pieds carrés et de cinq à six pouces de profondeur et l'on y met du fumier qu'on recouvre d'une bonne terre de surface. Il faut faire cette opération de bonne heure. Comme la terre se dessèche souvent avant la plantation, s'il n'est pas tombé de pluie, il faut arroser parfaitement avant de semer ou au moment de la plantation.



CONCOMBRES À CORNICHONS

Le *Snow Pickling*. On voit ici les petits fruits à la bonne phase de développement pour faire des cornichons et les fruits entièrement développés; c'est là une variété à épines noires.

Il faut déposer suffisamment de graine pour pourvoir aux pertes qui peuvent se produire et au remplacement des plants faibles. Les semis de plein air peuvent se faire pendant la dernière semaine de mai. Quand ces premiers semis commencent à germer, on peut faire un autre semis dans la même terre, afin d'avoir des plants de remplacement, au cas où les premiers seraient détruits par une gelée tardive.

Les espèces à épines blanches sont les plus communes. Le *Delcrow* qui, à vrai dire, n'a pas d'épines, possède une pelure vert foncé et douce, dont la cavité des graines est peu prononcée, a été créé à la Division de l'horticulture de la Ferme expérimentale centrale. Il devient de plus en plus recherché pour les cornichons, surtout pour les gros cornichons. Les autres variétés en vogue comprennent le *Fortune* hâtif, le *Straight Eight*, le *Marketer*, le *Cubit* et l'*A & C*.

Voici les espèces préférée pour les petits cornichons: le *Snow Pickling,* le *Boston Pickling,* le *Mincu,* le *Chicago Pickling,* le *National Pickling.* Les jardiniers qui cultivent des concombres à cornichons doivent récolter les petits concombres dès qu'ils ont atteint la grosseur convenable; la cueillette doit se faire tous les jours, au moins tous les deux jours. Les petits concombres croissent très rapidement; s'ils deviennent trop gros, la récolte en sera considérablement diminuée.

AUBERGINES

L'aubergine, de même que le piment, est une plante délicate qui exige certaines conditions de température et une longue saison chaude pour bien se développer. Elle veut un sol sablo-argileux riche, profond; comme pour le piment, on peut se servir d'un engrais à pommes de terre, qu'on met à côté des rangs dans la terre.

Les aubergines se sèment de la même façon que les piments et à la même époque; il est essentiel qu'elles poussent sans interruption pour donner des fruits hâtifs et de bonne grosseur. L'espacement est le même que pour les piments. L'aubergine *Blackie,* l'une des plus hâtives, donne de bons fruits. La *Black Beauty* et la *New Hampshire Hybrid* sont aussi de bonnes variétés, mais elles sont tardives.

RAIFORT

Les racines de cette plante ne se développent de façon uniforme que dans un sol franc, riche et profond. On conseille donc d'ameublir ou de fouiller le sol profondément. On peut se servir de fumier ou d'engrais chimiques.

On propage généralement la plante au moyen de tronçons ou éclats de racines, d'environ ⅜ de pouce d'épaisseur et de six pouces de long, lorsque les racines sont prêtes pour la mise en cave ou pour la vente. On les lie en paquets et on les conserve pendant l'hiver dans une cave fraîche et humide. On les coupe généralement en sifflet au bas et droit au sommet, afin de pouvoir mettre le dessus de la racine vers le haut lors de la plantation. Ces tronçons sont placés en lignes espacés de 2½ pieds, et à 10 ou 12 pouces d'espacement dans les rangs, généralement un peu couchés, la partie inférieure de la racine à environ cinq pouces de profondeur et la partie supérieure juste au-dessous de la surface. Un éclat peut produire plusieurs rejetons, qu'on supprime tous à l'exception de celui du dessus. A cette fin, on découvre le tronçon, on supprime par un frottage les bourgeons superflus, puis recouvre la racine de terre. On peut aussi propager le raifort en arrachant la plante et en coupant le collet en sections, chaque section ayant un bourgeon et une partie de la racine. Le raifort se conserve dehors tout l'hiver; au commencement du printemps on peut multiplier les plants en divisant le collet.

Il est nécessaire de biner parfaitement pour détruire les mauvaises herbes. C'est aussi une sage précaution que d'arracher les plantes tous les ans et d'enlever également toutes les racines, sinon les plants courent au loin, poussent serrés l'un contre l'autre et ne produisent pas de bonnes racines.

Le raifort est employé principalement comme condiment. Les racines fraîches sont nettoyées, râpées, et mélangées avec du vinaigre de vin blanc. Ainsi préparé, le produit râpé peut être conservé plusieurs semaines dans un contenant bien bouché.

FINES HERBES

Ces herbes se cultivent aisément et s'accommodent de toutes sortes de sols, mais elles préfèrent un sol sablo-argileux. Elles exigent beaucoup de soleil pour développer la meilleure qualité. On sème la graine au commencement du printemps, puis on éclaircit les plantes à six pouces d'écartement.

On coupe la sariette d'été lorsque la plante produit ses boutons florifères avant que ces boutons s'ouvrent. La sauge et le thym se cueillent en automne, avant les fortes pluies d'automne qui abattent les plantes et les recouvrent de sable.

En récoltant les herbes, on fait une botte de plusieurs plantes qu'on lie ensemble et qu'on suspend la tête en bas dans un endroit obscur, chaud et bien ventilé, afin qu'elles puissent sécher graduellement. C'est là une précaution importante si l'on veut retenir tout l'arôme des plantes et leur couleur verte. Après séchage, on enlève les feuilles et les tiges en frottant et on les met dans des bocaux de verre pour les conserver.

La menthe se cultive souvent sur terre ordinaire de jardin, mais il est probable qu'elle pousserait mieux dans un endroit humide. On la propage par les branches enracinées qu'on plante au début du printemps à environ quatre pouces de profondeur. La menthe verte, *Mentha spicata,* sert principalement à la production d'huile de menthe. La menthe poivrée, *Mentha piperita,* est la menthe ordinaire de jardin. On cueille les feuilles sur la plante au fur et à mesure des besoins.

LAITUE

Pour la laitue, il est bon de mettre une légère couche de fumier, de préférence en automne. L'engrais 4-12-6 est très bon. On l'applique au printemps à raison de deux à trois onces par verge carrée et on l'incorpore bien au sol. Il est essentiel d'appliquer beaucoup d'engrais assimilable en vue d'obtenir des pommes de laitue bien développées.

La laitue à couper ou "non pommée" s'accomode de tout bon sol de jardin. Comme la laitue pommée se cultive plus difficilement, il faut plus d'attention et plus de soin pour obtenir de bonnes pommes fermes. L'une des causes, c'est qu'on ne laisse pas suffisamment d'espace entre les pieds de laitue. Ceci n'est pas aussi important pour les espèces à couper comme la *Grand Rapids.*

La laitue ne souffre pas d'une température froide; de fait, elle résiste à plusieurs degrés de gelée. On peut donc la semer dès que le sol est en état d'être cultivé. Il arrive souvent que les plantes ne sont pas bien éclaircies. La laitue à couper devrait être espacée de six à huit pouces dans les rangs, et la laitue pommée de dix à douze pouces. Les rangées sont généralement espacées de 30 pouces. Quand on cultive à la main, les rangées peuvent être à 15 pouces d'espacement et les plants à 12 ou 15 pouces d'espacement dans les lignes. Si l'on sème la graine en pleine terre, il vaut mieux la mettre à des distances spécifiées et éclaircir de façon à ne laisser qu'un plant par endroit. On économise ainsi la graine; en outre, on peut mieux cultiver entre les plants, ce qui aide beaucoup au développement de grosses pommes fermes et de bonne conformation.

La production de bons plants sous verre en vue de la transplantation exige environ six semaines. Si l'on désire effectuer la plantation le 1er mai, on sème la graine dans des bâches à la mi-mars. Plus tard, on repique les plants à deux pouces d'espacement dans d'autres bâches d'où on les enlève avec une motte de terre, afin d'interrompre la pousse le moins possible. De toute façon, c'est là le meilleur moyen de produire une bonne laitue pommée, car il est difficile

d'obtenir de bonnes pommes au moyen de graine semée en plein air, à moins que les semis ne soient faits très tôt. La laitue ne tolère pas la grande chaleur sèche; les pommes deviennent molles, spongieuses et montent (à graine). Cela peut se produire rapidement lorsque la laitue est arrivée à une certaine phase de son développement et une récolte qui promettait perd bientôt toute valeur. On peut, dans une certaine mesure, éviter cet état de choses en ayant recours à de bons binages et en assurant l'humidité nécessaire, puis en donnant beaucoup d'espace à la plante.

En outre, on pourrait employer avantageusement certaines nouvelles variétés résistant aux grandes chaleurs, par exemple la variété *Imperial 456,* quand le sol est fumé et la variété *Great Lakes,* s'il s'agit des autres sols propres au jardinage. Lorsqu'on ne peut cultiver de laitue pommée en raison de la température élevée du sol et de l'air, on pourra sans doute produire de la laitue à couper, qui est plus résistante que la laitue pommée.

Les variétés suivantes donnent de bons résultats: à couper: *Grand Rapids, Simpson;* crispée: *New-York* 12, *New-York* 44, *New-York* 515, *Imperial* 847, *Imperial* 456 et *Great Lakes;* pommée: *Big Boston* et *Wayahead.*

MELONS

De même que les concombres et les courges, le melon exige un sol sablonneux, chaud, riche, mais il est plus délicat et exige plus de soin que la courge. Il met aussi plus longtemps à mûrir et exige un temps chaud et sec au moment de la maturation pour que les fruits soient de bonne qualité. On espace les poquets de six pieds en tous sens et la récolte se traite de la même façon que celle des concombres.

Comme les melons mettent longtemps à mûrir, la récolte laisse souvent à désirer lorsque la saison sans gelée est courte. Dans les endroits où l'été est frais, le seul moyen est de semer les plantes sous verre, dans des pots, qu'on place dans des coffres vitrés, dans une terre bien préparée. On pose les vitres deux semaines avant de planter afin de bien réchauffer le sol. Les plants peuvent alors être mis en terre au commencement de juin et les fruits seront mûrs vers la fin de septembre. Cette culture exige beaucoup de travail et des soins spéciaux jusqu'à ce que l'été soit bien avancé et qu'on puisse enlever les coffres.

Les variétés suivantes sont assez précoces pour donner des melons de bonne qualité: *Honey Gold, Golden Champlain, Bender Surprise* et *Delicious.*

Le melon d'eau ou pastèque se cultive de la même façon que le cantaloup. Comme lui, il exige une longue saison de chaleur afin de mûrir à point. Il faut espacer les melons d'eau plus que les cantaloups; habituellement on espace les rangées de 10 à 12 pieds, les poquets étant écartés de 8 à 10 pieds. Les variétés précoces suivantes donnent de bons résultats: *Early Canada, Sweet Sensation, Peerless* et *Cole's Early.*

TOPINAMBOUR OU ARTICHAUT DE JÉRUSALEM

Le topinambour (*Helianthus tuberosus*) est une plante vivace herbacée, rustique, qui produit une pousse aérienne très forte, atteignant parfois une hauteur de six à dix pieds. Des rhizomes charnus naissent de la base des tiges et des tubercules oblongs se forment à l'extrémité de chaque rhizome. Dans les jardins, le topinambour se cultive comme plante annuelle.

Les sols propres à la production des pommes de terre conviennent également au topinambour. Une bonne préparation est très importante. Le fumier que l'on ajoute à la terre doit être bien pourri et parfaitement incorporé par un hersage. Les engrais chimiques recommandés pour les pommes de terre donnent de bons résultats.

La plantation doit se faire tôt au printemps. On peut planter de petits tubercules entiers ou des fragments de gros tubercules, comme pour les pommes de terre. Les lignes ou rangées doivent être espacées de trois pieds et les fragments ou plantons espacés de 18 à 20 pouces dans les lignes et recouverts de quatre pouces de terre. Il suffit de six à huit boisseaux de petits tubercules par acre.

Il faut biner souvent pendant la première partie de la saison. Comme le topinambour pousse très rapidement, il occupe bientôt toute la place, étouffant les mauvaises herbes et rendant les binages inutiles. Il ne faut que très peu de sarclages à la main.

La cueillette des topinambours est assez difficile; elle se fait généralement en arrachant la récolte à la main au moyen de fourches à piocher. Quand les grosses tiges sont coupées et enlevées du champ, on peut se servir de l'arracheuse ordinaire à pommes de terre qui donne d'assez bons résultats. Dans ce cas, cependant, on n'enlève pas tous les petits tubercules, ce qui produit une récolte spontanée la saison suivante. L'arrachage se fait généralement vers la fin de l'automne, avant que le sol gèle.

OKRA OU GOMBO

Le *gombo,* dont on cueille les gousses quand elles sont jeunes et tendres, est utile pour épaissir les soupes, les ragoûts et le reste. Les rangées doivent être espacées de trois pieds et les plants placés à dix-huit pouces entre eux. Les plantes se cultivent de la même façon que les tomates; elles préfèrent un sol riche, bien égoutté et fertile. On cultive surtout l'espèce *Long Green Pod.*

OIGNONS

Semés en pleine terre

Les oignons doivent être cultivés de préférence sur un sol qui a été fumé pendant plusieurs années, qui est friable, riche en nourriture assimilable et qui retient bien l'humidité. On peut les cultiver sur la même terre plusieurs années de suite si les maladies n'interviennent pas. Il vaut mieux appliquer le fumier à l'automne et l'enfouir à la charrue. Au printemps, on disque la terre, on l'aplanit et on la tasse avec une niveleuse en madriers pour semer à plat. Quand on applique le fumier au printemps, il faut scarifier et rouler pour tasser le sol. On se sert de fumier bien pourri, à raison de 15 tonnes par acre. On épand en outre à la volée, de 800 à 1,000 livres par acre d'un engrais 4-8-10, lorsqu'il s'agit de sols sablonneux, ou d'engrais 4-12-6 quand le sol est riche; on l'enfouit dans la terre à une profondeur d'environ trois pouces. (Cela correspond à environ trois onces d'engrais par verge carrée.)

Semis hâtifs: Il importe grandement de semer en avril ou au début de mai, dès que la terre peut être préparée, afin d'obtenir des oignons mûrs au commencement de septembre. Semé tard, l'oignon mûrit mal et se conserve mal. On reconnait que l'oignon est mûr quand le col de la plante se dessèche et que

la tige s'affaisse. Si le col reste rigide jusqu'à l'arrivée des froids et que les pluies d'automne commencent, on a des oignons non mûrs, à col épais, qui ne se conservent pas.

Semailles: La graine se sème en lignes espacées de 12 pouces généralement avec le semoir à jardin. Quand on sème à la main, on ouvre de petits sillons d'un demi-pouce de profondeur avec un marqueur, on épand la graine à la main, puis on la recouvre d'un quart de pouce de terre. On considère généralement que trois livres et demie de graine par acre suffisent, à condition que la germination soit bonne. On peut faire des semis plus épais, mais il faut alors éclaircir davantage. Pour obtenir des oignons uniformes, les plantes devraient être espacées de trois pouces. Une plantation dense, où les oignons sont serrés dans la ligne, accélère la maturation et donne des oignons plus mûrs, mais plus petits et inégaux.

Semis sous verre

La graine d'oignon peut se semer en bâches au début de mars; les plants peuvent être développés dans une serre ou une couche chaude pour être transplantés en plein air au commencement de mai. Il faut environ 12 semaines pour produire de bonnes plantes et celles-ci devraient être prêtes à planter dès qu'on peut travailler la terre. On se sert de bâches ou de caisses d'environ 12 pouces sur 22 pouces, ayant 3 pouces de haut. Il faut un bon terreau riche de jardin. On peut employer de la poudre d'os fine sans nuire aux jeunes plants, mais si l'on se sert d'engrais, il faut éviter d'en mettre trop. On remplit la caisse de terreau bien tassé et bien égalisé et l'on sème la graine à la volée à raison de 12 graines par pouce carré, puis on la recouvre d'un huitième de pouce de terre. Il faut arroser soigneusement afin que le sol soit assez humide.

Oignons cultivés par voie de semis, partis sous verre et transplantés

On doit maintenir une température basse, environ 60 degrés, et ventiler beaucoup pour éviter la gangrène humide. Avant de mettre les plants en plein air, on les repique dans une couche froide pour les endurcir.

Plantation: On arrache les plants par bottes, on secoue les racines pour les débarrasser de la terre et, afin de faciliter la plantation, on égalise les longues racines au moyen d'un couteau. On rogne un peu les tiges pour qu'elles se tiennent droites une fois plantées. On ouvre des lignes d'un pouce de profondeur, on y dépose les plants à quatre pouces d'écartement, puis on presse fermement la terre autour d'eux.

L'insuccès provient souvent de l'emploi de plants incomplètement développés ou plantés trop tôt. Dans ce cas, la récolte ne vaut guère mieux que celle qui provient de la semence mise directement en terre.

Petits oignons ou grenons

Les "grenons" ou "oignons grelots" sont de petits oignons mûrs, provenant d'un semis fait l'année précédente. Pour les produire, on sème la graine très dru à raison d'environ 175 graines par pied d'une ligne mesurant un pouce de largeur. La pousse est si serrée que les oignons restent petits. Les variétés généralement employées sont les Jaune *Globe Danvers, Ebeneezer,* Rouge de *Wethersfield,* Rouge *Globe* et Blanc *Globe,* et les grenons sont vendus comme grenons jaunes, rouges ou blancs. Lorsqu'ils sont mûrs, les petits oignons sont ramassés, parfaitement séchés, et serrés dans une cave fraîche, sèche, bien ventilée, pour être plantés au printemps. La plantation se fait dès qu'on peut travailler la surface du sol, on choisit des grenons de trois huitièmes de pouce à un demi-pouce de diamètre, et on les presse dans le sol, de façon que seul le dessus soit exposé.

Les oignons multiplicateurs sont ceux qui forment une grappe compacte de petits bulbes, ou "bulbilles", qui se séparent et qu'on peut planter au printemps, comme les grenons. Ils se conservent très bien.

L'oignon d'Égypte produit une grappe de bulbilles ou petits oignons au sommet de la tige. On les appelle oignons du dessus. La base se divise aussi, comme chez l'oignon de multiplication, et on peut planter cette base divisée aussi bien que les oignons du dessus. Ils sont excellents comme oignons verts.

Culture, récolte et variétés

Il faut sarcler fréquemment afin d'enlever les mauvaises herbes; on peut se servir de la houe sur roues entre les lignes, mais il faut sarcler à la main entre les plants dans les lignes. Ce travail doit se faire quand les mauvaises herbes sont encore petites, car si on les laissait s'enchevêtrer autour des plants d'oignons on les détacherait en arrachant les herbes, ce qui retarderait beaucoup la pousse. S'il est nécessaire d'éclaircir, on le fera au deuxième sarclage, en dérangeant le moins possible les plants qui restent. Il faut sarcler fréquemment, pour empêcher la pousse des mauvaises herbes. A cette fin, aucun instrument n'est plus utile que la houe manuelle.

Les oignons mûrissent généralement vers la mi-septembre; on les arrache alors, on les met par trois rangées, puis on les laisse sécher pendant une semaine. Lorsqu'ils sont bien secs, on les met dans des cageots lattés d'un boisseau que l'on place dans un bâtiment sec, bien ventilé, pour leur permettre de bien sécher avant l'écimage qui doit se faire plus tard pour la mise sur le marché ou la conservation. Pour la conservation d'hiver, il faut une cave fraîche, sèche,

bien ventilée. Les petits cageots en lattes conviennent le mieux à la conservation car la ventilation se fait bien. Une température d'environ 35 degrés est la plus propice.

Parmi les espèces hâtives, on cultive surtout: la *Yellow Globe Danvers N° 11, Early Yellow Globe, Brigham Yellow Globe* et *Extra Early Flat Red.* Les variétés de mi-saison sont les suivantes: *Ebeneezer, Yellow Globe Danvers N° 55, Southport Yellow Globe, Southport Red Globe* et *Red Wethersfield.* Les variétés *Yellow Globe Danvers N°* 44, *Sweet Spanish, Ailsa Craig, Cranston's Excelsion* et *Prizetaker* se transplantent bien. On peut semer dru les variétés *White Barletta* et *White Portugal,* qui conviennent bien aux marinades, car elles produisent de petits oignons.

PERSIL

Le persil pousse mieux par une température fraîche. On peut d'abord semer la graine sous verre, comme pour le céleri, et repiquer les plants en pleine terre aux premiers jours du printemps. On peut aussi semer directement en pleine terre. Les plants sont mis en terre à six pouces d'écartement dans le rang. En automne, on peut arracher les plants avec précaution, les mettre dans un pot de six pouces et les placer devant une fenêtre ensoleillée de sorte qu'on peut obtenir du persil en hiver si on le désire. Il faut éviter d'enlever beaucoup de feuilles à la fois.

Le persil est la plus utile de toutes les plantes du jardin comme garniture. La meilleure variété est le Frisé vert foncé *Champion Moss Curled*

PANAIS

Un sol sablo-argileux profond et friable produit les meilleures racines. Un sol lourd, difficile à pénétrer, ne donne pas de bonnes racines, à moins qu'il ne soit bêché à une profondeur d'un pied et qu'on n'y incorpore une quantité suffisante de fumier bien pourri pour le rendre plus léger. Comme pour les carottes, on peut ajouter des engrais chimiques et les incorporer profondément dans le sol. Il faut éviter les sols pierreux qui produisent généralement beaucoup de racines fourchues et rudes.

On sème la graine au commencement de mai, sur terre fraîchement ameublie, en lignes espacées de 2½ pieds, et on la recouvre d'un quart de pouce de terre. Les plants sont éclaircis à trois ou quatre pouces. Il faut arracher les racines avec précaution pour éviter de les meurtrir, car la pourriture pourrait en résulter, et les déposer dans une cave fraîche ou dans des fosses. On laissera un peu sécher et mûrir les racines avant de les mettre en cave et on pourra les recouvrir de sable pour les empêcher de se dessécher. Les racines conservées dans une cave fraîche ont une meilleure qualité que celles qui sont dans une cave chaude. Pour l'emploi au printemps, une partie de la récolte peut être laissée dans le sol et arrachée au commencement du printemps.

Autant qu'on sache, les racines de panais ne développent aucune propriété toxique. Certaines gens prétendent qu'on peut s'empoisonner par contact en arrachant les plantes qui poussent, mais cet accident survient bien rarement, s'il se produit jamais. Lorsque les racines qui ont été hivernées se mettent à pousser au printemps, elles perdent leur qualité et ne sont guère utiles. Les variétés les plus employées sont les *Hollow Crown* (à collet creux) *Guernsey* et *Short Thick.*

POIS

Un ameublissement superficiel, à une profondeur de quatre pouces, suffit pour les pois. C'est dans une bonne terre de jardin, bien fumée, qu'ils poussent le mieux. On conseille d'employer un engrais 4-12-10* à raison de 500 livres par acre. Si l'on applique l'engrais latéralement, il vaut mieux le mettre à deux ou trois pouces de chaque côté de la rangée et l'enfouir à environ deux pouces de profondeur. La chaux améliore les sols trop acides, mais avant de semer il faut l'enfouir dans la terre au moyen de la herse à disques.

Quand on cultive les pois pour les conserves, les semis se font généralement au semoir à grain, à raison de trois à quatre boisseaux à l'acre et l'engrais est épandu à la volée et légèrement enfoui par un hersage. Dans un jardin, on sème en rangs espacés de 15 pouces; le rendement de pois à l'acre est à peu près le même que lorsque les semis se font au semoir à grain, et les pois sont généralement plus gros. Cela permet de biner et de sarcler entre les lignes pour détruire les mauvaises herbes. On espace souvent les lignes de 30 pouces pour biner avec une bineuse à cheval. On obtient ainsi des gousses plus grosses et de meilleure qualité.

La récolte de pois est bonne quand la saison est fraîche, mais les pois ne poussent pas bien après que le temps s'est mis au chaud et au sec. On peut les semer dans le jardin dès qu'on peut travailler le sol, même s'il y a encore de la gelée dans le sous-sol. Les pois semés aux premiers jours de mai conviennent le mieux à la mise en conserve.

Dans les semis en lignes, les tiges des grandes espèces de pois se couchent sur le sol; elles produisent peut-être tout aussi bien que celles qui sont soutenues par des tuteurs, mais les pois ne sont pas aussi beaux pour le marché. Quand l'ensemencement est effectué au semoir, les tiges poussent mieux et sont plus faciles à récolter avec la moissonneuse à pois ou une faucheuse pourvue de gardes et d'un appareil pour soulever.

Le *Fenland Wonder* est une espèce mi-naine bien supérieure à l'Alaska pour la mise en conserve, et qui mûrit au même temps que cette dernière, mais on s'en est peu servi jusqu'ici parce qu'il se produit des pertes à la cueillette. On peut, jusqu'à un certain point, éviter ces pertes en semant de bonne heure et en employant 800 livres d'engrais 4-12-6 à l'acre, ce qui stimule la pousse. Les tiges se soutiennent sans verser lorsqu'elles sont semées en lignes, même mieux que l'Alaska, mais les gousses se forment plus près de terre que celles de la variété Alaska.

Comme celle de l'Alaska, la récolte de *Fenland Wonder* mûrit presque toute à la fois, ce qui a une grande importance pour l'industrie des conserves. Les pois sont sucrés, ridés, de qualité supérieure à ceux de l'Alaska. Il est difficile de se procurer cette semence, car il ne s'en produit pas beaucoup. C'est le plus hâtif et le meilleur de tous les pois hâtifs que l'on connaisse. Une autre bonne espèce hâtive est la variété *Wisconsin Early Sweet;* on emploie encore quelque peu la variété Alaska.

Les espèces de mi-saison comprennent *Thomas Laxton, Laxton Progress, Little Marvel, Alton, Laxall* et *Engress.* Les espèces *Stratagem, Telephone, Kootenay Director* et *Onward* sont de bonnes variétés tardives. Afin de prolonger la période de production, il est bon de semer des pois des variétés hâtives, tardives et de mi-saison.

---

* Suivre les directions du conseil consultatif en matière d'engrais, telles que les publient les divers ministères provinciaux de l'Agriculture.

La variété *Engress* produit une très bonne récolte et elle peut, comme la variété *Laxall*, résister à la sécheresse mieux que la plupart des autres variétés. La variété *Alton* produit aussi une bonne récolte de gros pois de bonne qualité. Ces trois variétés proviennent de la Division de l'horticulture à Ottawa.

PIMENTS

La culture des piments offre peu de difficultés si l'on a soin de produire de bons plants, de la même manière que pour les tomates, et de les transplanter avec une motte de terre pour que leur croissance ne soit pas trop retardée. Ils ont besoin de chaleur et doivent être plantés à peu près au même temps que les tomates.

On sème la graine huit semaines avant l'époque où l'on suppose que la terre sera prête pour la plantation, généralement vers la première semaine d'avril. On cultive les plants à une température assez élevée, même plus élevée que pour les tomates; il faut avoir soin de ne pas arroser en excès, de crainte qu'ils ne se rabougrissent. Un sol sablo-argileux riche, meuble et bien égoutté, assure une pousse égale et vigoureuse. Il faut éviter de planter très tôt, avant que le sol se réchauffe. Les piments préfèrent un sol sablo-argileux, riche et profond. On les plante en lignes écartées de 2 à 2½ pieds et à espacement de 15 à 18 pouces dans les lignes.

Les piments rouges, comme le Rouge long de Cayenne, sont employés pour les conserves au vinaigre. Les gros piments doux peuvent être employés émincés pour les salades, et farcis pour la cuisson. Le *Harris Earliest* est l'une des espèces les plus hâtives et la meilleure des espèces douces.

CITROUILLE OU POTIRON (*Pumkin*)

La "citrouille" ou potiron se cultive comme la courge ordinaire. Elle est probablement moins délicate que cette dernière dans les conditions de grande culture et n'exige pas autant d'attention. Une bonne partie de la récolte est souvent cultivée dans un champ de maïs; on sème la graine dans les espaces vides lorsque le blé d'Inde est bien levé. On aura soin de protéger ces plants lors des derniers binages. Les citrouilles peuvent aussi être cultivées en poquets ou en lignes comme les courges. Les deux principales variétés sont le *Connecticut Field* ou grand potiron jaune et le petit potiron à tarte ou sucré.

RADIS

Le radis est apprécié pour sa racine hâtive, succulente, qui est prête avant les autres légumes. Une pousse rapide est importante pour obtenir une bonne qualité. On peut faire des semis successifs, mais lorsque la saison avance et que la terre devient sèche et chaude à la surface, les radis ne valent plus grand chose. Ils exigent un sol humide et riche. On fait les premiers semis dès qu'on peut travailler suffisamment le sol de surface pour recouvrir la graine. Les semis pratiqués à la fin de septembre donnent souvent de bonnes récoltes d'automne. Les racines sont souvent détruites par la larve de la racine, mais les plantes semées tôt peuvent y échapper. Les variétés les plus employées sont les *French Breakfast* (Radis rose à bout blanc) et *Scarlet Globe*.

On cultive beaucoup le gros radis pour la conservation et l'emploi en hiver. On sème la graine vers la fin de juin sur sol humide, et les racines sont arrachées à l'automne. Le radis noir d'Espagne et le Rose de Chine ne le cèdent en rien aux autres variétés.

RHUBARBE

La rhubarbe se plaît spécialement dans un sol meuble, riche et profond. Elle pousse mal sur les sols pauvres et minces. Il n'y a pas à craindre de suralimenter les plantes avec du fumier; quand on se sert de fumier, il n'y a guère d'avantage à mettre des engrais chimiques. D'aucuns préfèrent se servir d'engrais chimiques exclusivement pour éviter les mauvaises herbes que le fumier renferme généralement; on met 900 livres à l'acre d'un engrais 4-12-6 ou 4-8-10 chaque année. On l'applique au commencement du printemps et on l'incorpore légèrement à la terre. Lorsqu'on se sert de fumier, on l'applique à l'automne, à raison de 15 à 20 tonnes à l'acre, et on l'incorpore au sol le printemps suivant. Il faut éviter de déranger les plants par un labour ou des binages profonds; toutes les façons culturales pratiquées après la préparation du printemps doivent être superficielles, juste suffisantes pour détruire les mauvaises herbes. L'herbe ou l'herbe tondue de la pelouse peut être employée utilement comme paillis autour des plantes.

La pousse printanière de la rhubarbe dépend surtout de la quantité de nourriture que les plantes ont emmagasinée dans leurs racines; il faut éviter d'arracher trop de tiges ou de détruire les feuilles pendant l'été ou à la fin de l'automne. Il faut cependant enlever les tiges à graines dès qu'elles se forment, avant qu'elles soient bien développées. Il faut se garder de supprimer les tiges feuillues la première année, et n'en enlever qu'un petit nombre la deuxième année, afin que les plantes aient l'occasion de développer de bons collets pour la récolte à venir.

RHUBARBE

Ruby: une bonne densité de tiges à feuilles. La chair est entièrement rouge.

Le moyen qu'on emploie généralement pour multiplier les meilleures variétés consiste à diviser les plantes en plusieurs parties, chacune ayant un œil et une racine. On peut aussi se servir de graine, dont on obtient de bonnes plantes la deuxième année après le semis, mais la grandeur, la couleur et la qualité de ces plantes sont souvent inégales. Les plantes sont mises en terre à quatre pieds d'espacement en tous sens, et placées de façon que l'œil soit au niveau du sol.

On aura soin de préparer la terre parfaitement et profondément en y incorporant du fumier, afin qu'on puisse planter très tôt au printemps. Dans une bonne terre franche, profonde, il suffit généralement de bêcher profondément à l'endroit où l'on se propose de placer les racines. Les *Ruby* et *Macdonald* sont deux excellentes espèces qui se prêtent très bien à la multiplication. Une plantation de rhubarbe bien établie reste en excellent état de production pendant au moins douze ans.

Pour le forçage à l'intérieur, on arrache toute la plante, en laissant les racines aussi intactes que possible. On expose ces mottes de racines à la gelée puis on les laisse à l'état gelé dur pendant quatre semaines, ce qui constitue la période de repos nécessaire. On rentre ensuite les racines dans une partie sombre de la cave où la température doit être maintenue autour de 50 à 60 degrés, on les rechausse de terre et on les arrose. Les premières tiges sortent au bout de quelques semaines. Les plantes sont inutiles après qu'elles ont été forcées.

SALSIFIS

Ce légume qui ressemble au panais sous certains rapports peut être utilisé de la même façon ou dans les potages. Il exige une terre profonde et légère, bien pourvue de nourriture, afin de développer de bonnes racines charnues. Sur les sols lourds, les racines sont inégales et impropres à la vente. Un ameublissement profond est nécessaire. On sème la graine au commencement de mai et on éclaircit les plantes à trois pouces d'espacement. On les arrache en automne et on les conserve comme les autres légumes tubéreux. Le *Sandwich Island* est la meilleure variété.

ÉPINARDS

L'épinard est le plus important et le plus nutritif de tous les "légumes verts". On considère qu'il est riche en vitamines et en substances minérales (fer, calcium, phosphore) qui font défaut dans certains autres aliments.

La récolte peut être semée de bonne heure, car sa pousse reste stationnaire pendant les grandes chaleurs de l'été. Il faut donc planter la graine extrêmement tôt, plus tôt que les autres récoltes hâtives; elle germe à une basse température, même quand le sous-sol est encore gelé. Il suffit d'ameublir la surface suffisamment pour semer. L'épinard peut être cultivé dans un bon sol de jardin, mais il préfère un sol riche, d'une forte teneur en azote assimilable. Il peut être nécessaire de faire une application de fumier en automne, et au printemps une application d'un engrais 4-12-6 ou 4-8-10, à raison de 600 à 900 livres à l'acre (deux ou trois onces par verge carrée), incorporé dans la surface du sol. Il peut être nécessaire d'appliquer de la chaux à raison de deux tonnes à l'acre (environ une livre par verge carrée) si le sol est acide. L'application d'engrais chimiques en bandes donne de bons résultats.

La graine est semée en lignes espacées de 15 pouces lorsque les binages se font à la main et à espacement plus large lorsqu'on se sert d'un cheval. On dépose

environ 25 grainés au pied et on les recouvre d'un demi-pouce de terre. Les semailles faites au commencement de septembre donnent une bonne récolte à l'automne, pourvu que les pluies soient abondantes.

Il est nécessaire de biner fréquemment et peu profondément pour détruire les mauvaises herbes. On récolte en coupant les plantes à environ un demi-pouce au-dessous du collet, après avoir enlevé les plus grosses plantes. La première coupe commence environ huit semaines après les semailles et dure environ trois semaines; au bout de ce temps, les plantes commencent à former des tiges à graine et ne valent plus rien pour le marché.

Le *King of Denmark*, qui est peut-être le moins affecté par la chaleur et la sécheresse, met plus de temps à monter à graine que la plupart des espèces. Le *Bloomsdale* est aussi une bonne variété. Tous deux sont excellents pour les conserves.

TÉTRAGONE OU ÉPINARD DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE

La tétragone, mieux connue sous le nom d'épinard de la Nouvelle-Zélande, est très cultivée comme légume herbacé d'été; cette plante est appréciée par certaines personnes. Semée sur sol riche et dans de bonnes conditions d'humidité, elle produit un très bon légume vert; on la sème au commencement de mai. Après avoir fait tremper la graine dans de l'eau chaude toute une nuit, on la sème à tous les deux pieds, en mettant plusieurs graines à chaque endroit. Les plantes s'étalent; on les cultive en rangées écartées de trois pieds et à deux pieds d'espacement dans les lignes. On utilise les pointes tendres. Il faut éviter d'enlever beaucoup de pointes à la fois si l'on veut obtenir plusieurs bonnes récoltes successives.

COURGES

Les courges se cultivent de la même façon que les concombres, mais elles exigent plus d'espace que ces derniers parce que certaines variétés courent plus

COURGES

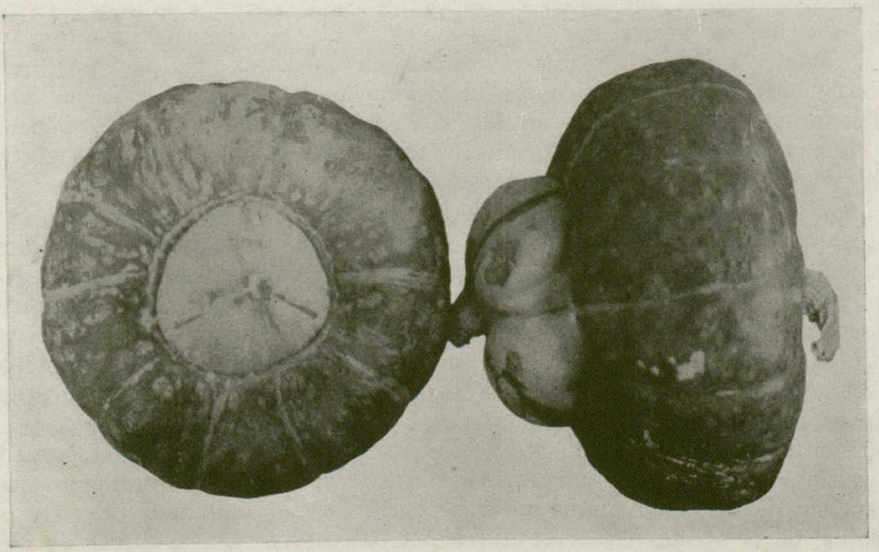
Kitchenette De *Hubbard* galeuse *Warted Hubbard* *Delicious*
Trois bonnes variétés pour la conservation d'hiver.

au loin que les concombres. Elles s'accommodent du même sol, mais étant plus vigoureuses, elles sont moins délicates; en général, cependant, pour la récolte hâtive, elles exigent à peu près les mêmes soins que les concombres.

Il y a deux catégories. Les espèces hâtives d'été produisent de bonne heure un fruit comestible et se développent principalement en touffes, comme les courges pâtissons *Bush Scallop,* courges Cou-tors d'été *Summer Crookneck* et Coudroit d'été *Summer Straightneck.* La courge à moelle naine *Bush vegetable Marrow,* généralement aussi hâtive, est souvent préférée, car elle a une chair plus épaisse, plus uniforme, et peut être employée même lorsqu'elle est encore très verte; on la fait cuire en carrés comme pour les navets hâtifs.

La variété préférée pour la fin de l'été est la courge à moelle de Boston; viennent ensuite les Dorée, Bleue et Verte de *Hubbard,* les variétés d'automne préférées, qui se conservent bien parce que leur croûte est plus dure lorsqu'elles sont au point de maturité voulu. Les *Kitchenette* et *Buttercup* sont de bonnes petites courges. L'*Acorn* est une petite courge populaire de très belle qualité.

Les espèces en touffes peuvent être espacées comme les concombres, mais les espèces coureuses exigent plus de place, les lignes étant écartées de 10 à 12 pieds et les poquets de 8 à 10 pieds. Dans les lignes, les plantes sont espacées de 4 à 5 pieds.



COURGE

Bonnet turc ou Turban ou Giraumon turban aussi appelée citrouille iroquoise, ou courge de Saint-Jean *Small Turks Turban or Buttercup*

Si l'on désire conserver les courges, il faut attendre pour les couper qu'elles soient parfaitement mûres, puis prendre soin de ne pas les meurtrir; c'est là un détail très important. Pour les faire sécher, on les entasse soigneusement sur un plancher ouvert, dans un endroit bien aéré. Si l'on garde les courges à l'extérieur, on les placera sur des planches et on les recouvrira de paille. La croûte extérieure se dessèche et se durcit de sorte que les organismes causant la pourriture ne peuvent se développer. Les fruits séchés sont mis en une couche d'une seule épaisseur, sur des rayons ou tablettes, dans une pièce chaude et sèche, où la température est de 40 à 50 degrés. La bonne conservation de ces légumes

exige des soins spéciaux. Les courges ne doivent être récoltées que lorsqu'elles sont bien mûres et toujours avant la gelée, car les fruits verts dont la peau extérieure est molle ne se conservent pas, même dans les meilleures conditions.

TOMATES

Comme les tomates exigent de la chaleur, il est inutile de les planter avant que la terre se soit réchauffée, ce qui arrive rarement avant la fin de mai ou le commencement de juin. L'exposition au sud sur un sol léger est la plus propice au développement des plants. Il s'écoule généralement de deux à deux mois et demi entre la plantation et l'apparition des premiers fruits mûrs, même lorsqu'il s'agit des variétés les plus hâtives.

La graine se sème en bâches, dans une couche chaude ou en serre, vers le 1er avril. Au bout de deux semaines, on repique les plants, dans des bâches semblables, en les espaçant de trois à quatre pouces; on les y laisse jusqu'à la plantation en plein air. Une bonne récolte suppose des plants robustes, bien développés, qui se tiennent bien droit lorsqu'on les plante. On prend soin d'enlever une motte de terre en arrachant les plants, afin de ne pas retarder la pousse. Afin d'habituer les plants à l'extérieur, on met les bâches dans des couches froides ou on enlève les châssis vitrés des couches. Il faut bien arroser les bâches avant la plantation, ce qui permettra à la terre d'adhérer à la racine. On conseille de verser une demi-chopine d'une solution fertilisante dans le trou avant d'y placer le plant, ce qui l'aidera à pousser. On peut préparer une solution fertilisante en employant un des mélanges vendus à cette fin; on peut aussi faire dissoudre de l'engrais 4-12-6 à raison de 8 livres par 50 gallons d'eau ou de 2 onces par gallon d'eau. Au moment de la plantation, il faut éviter d'arroser trop souvent et trop abondamment.

On met les plants à quatre pieds en tous sens s'ils ne doivent pas être tuteurés. S'ils doivent être tuteurés et conduits en tiges simples ou doubles, on les met en lignes espacées de 3 à 4 pieds et à écartement de 1 à 1½ pied dans les lignes. Les plants sont généralement mis en terre, les racines environ deux pouces au-dessous du niveau du sol, laissant une dépression qu'on remplit plus tard jusqu'au niveau du sol. Les plants sont ainsi protégés contre les vents, le sol se tient plus chaud et les racines s'étendent plus profondément. Si les plantes sont conduites en tiges simples ou doubles, il est nécessaire de pincer, c'est-à-dire de retrancher, tandis qu'elles sont encore jeunes, les tiges qui se développent dans l'aisselle des feuilles. Ces pincements et l'attachage fréquent des plantes exigent beaucoup de travail, mais ce mode de culture est recommandé pour les petits jardins, où il permet d'obtenir des fruits précoces et généralement de qualité supérieure. On écime habituellement les plants après que la cinquième grappe de fruits s'est formée.

Une quantité de dix tonnes de fumier par acre, avec un supplément de 600 à 750 livres d'engrais 2-12-10 ou 4-12-10* suffit généralement.

Si le sol est pauvre, on peut employer le double de cette quantité d'engrais chimique; il faut l'incorporer parfaitement au sol avant la plantation.

Comme la tomate n'exige pas autant de phosphore que certaines plantes, on pourrait employer un engrais chimique moins riche en phosphore que l'engrais susmentionné. Cependant, la plupart des sols ne contiennent pas une forte quantité de phosphore sous une forme assimilable; par conséquent, en général, on fera

* Suivre les directions données par les bureaux consultatifs en matière d'engrais dans les diverses provinces.

bien de mettre la quantité d'engrais indiquée. Si les conditions de végétation permettent à la plante d'absorber à la fois une forte quantité d'azote, cet état de choses pourra provoquer une pousse excessive et favoriser la pourriture du calice et le fendillement des fruits. La potasse, en quantité assez forte, amoindrit cette tendance. Une température variable, comme les fortes pluies, le temps couvert, suivie de journées chaudes et sèches, favorise ces désordres. Des binages peu profonds permettront d'enrayer les mauvaises herbes et favoriseront une pousse uniforme.

Les variétés *Abel* et *Earliana* sont précoces, mais ne produisent pas des fruits aussi lisses et uniformes que les espèces tardives suivantes: *Bestal, Bonny Best, Chalk's Early Jewel, Geneva John Baer, Globonnie, Early Stokesdale.* Parmi les tomates précoces des variétés à inflorescences ou cymes les plus populaires sont les suivantes: *Early Chatham, Bounty, Red Cloud, Redskin* et *Victor.* Les variétés à cymes ne conviennent pas au tuteurage.

NAVETS DE JARDIN

On produit des navets hâtifs en semant de bonne heure en pleine terre sur bon sol riche et en éclaircissant les plants à quatre pouces d'espacement. On recouvre légèrement la semence qui germe au bout de quelques jours lorsque le sol est humide. Au bout de deux mois, on peut utiliser les racines. Le *Golden Ball* est une des meilleures variétés. Les espèces *White Top Milan* et *Purple Top Milan* donnent aussi de bons résultats.

RUTABAGAS OU NAVETS DE SUÈDE (CHOUX DE SIAM)

Si l'on désire utiliser les rutabagas en été, il faut semer la graine de bonne heure sur sol riche afin d'assurer une pousse uniforme. Il faut une bonne provision de matière organique afin de conserver l'humidité et produire des racines succulentes . Si l'on veut conserver les rutabagas en hiver, on peut semer au commencement de juin; on obtiendra ainsi des racines plus petites et généralement de meilleure qualité. Il faut bien préparer le sol. On fait généralement des billons écartés de 2 pieds et demi, puis on passe le rouleau. On plante ensuite la graine dans la terre fraîche.

Les sols modérément argileux sont préférables. On peut avec avantage ajouter à la plupart des sols une quantité de 15 tonnes de fumier par acre, à laquelle on mêle 500 livres d'engrais chimique 4-12-6 ou 4-12-10* à l'acre.

Le rutabaga se plaît spécialement dans une température fraîche. La chaleur et la sécheresse retardent le progrès de la plante et les navets deviennent fibreux.

Si l'on constate des cercles bruns dans la chair des racines quand on les coupe, on peut généralement conclure que la terre manque d'un élément secondaire, le bore. On peut y remédier dans une large mesure en appliquant de l'acide borique ou du borax commercial que l'on épand également, à raison de 20 livres par acre, puis on l'enfouit dans le sol de surface avant l'ensemencement.

Les rutabagas *Laurentian, Canadian Gem* et *Ditmars* (à collet bronzé) sont de bonnes variétés.

---

* Suivre les directions données par les bureaux consultatifs en matière d'engrais dans les diverses provinces.

Légumes propres à la mise en conserve

Les espèces suivantes sont propres à la mise en conserve:

ASPERGES:

Mary Washington

BETTERAVES:

Detroit Dark Red (Rouge foncé de Détroit), nos 6 et 16.
Crosby Egyptian (Egyptienne de Crosby).

CAROTTES:

Nantaise, Amsterdam
Chantenay No 27 ou chantenay à cœur rouge.

ÉPINARD:

Giant Nobel.
Bloomsdale.
King of Denmark.

FÈVES OU HARICOTS:

A gousse jaune:

Round Pod Kidney Wax (Haricot beurre à gousse ronde), ou Brittle Wax. Gousse ronde, graine blanche à œil brun foncé.
Pencil Pod Black Wax. Gousse ronde, graine noire.
Sure Crop. Gousse plutôt plate, graine noire.
Refugee Stringless Wax. Gousse ronde, graine noire bleuâtre foncé, tachetée de chamois.

A gousse verte:

Stringless Green Pod. Gousse ronde, graine brun foncé.
Refugee Green Pod. Gousse ronde, graine de couleur terne, à tache marron foncé. Plus tardive que la *Stringless Green Pod.*

Variétés à rames:

Kentucky Wonder Wax. Gousse ronde, graine brun chocolat foncé.
Kentucky Wonder Green. Gousse ronde, graine brun olive ou brun terne, souvent veinée de brun foncé.

Lima:

Henderson Bush.

Soja:

Early et *Early Black Eye.* Graine grosse, ovale arrondie, plate, vert pâle avec hile noir.

MAÏS SUCRÉ OU BLÉ D'INDE:

Types dorés:

Golden Cross Bantam et *Improved Golden Cross Bantam, Vinecross* B5, *Vinegold Sugar Prince, Carmelcross, Tendergold, Ioana, Kingscrost Bantam, Golden Hybrid* et *Golden Bantam.* Pour la mise en conserve dans les régions où la saison est courte et pour la mise en conserve en épi: *Banting, Dorinny et Golden Gem.*

Types blancs:

Crosby
Stowell Evergreen
Early Evergreen
Country Gentleman

POIS:

Alaska, Wisconsin Early Sweet, Surprise, Fendland Wonder, Little Marvel, Thomas Laxton, Perfection (Advancer), Alton, Engress, Tiny (pour petits pois), *Prince of Wales, Pride, Horsford's Market Garden.*

TOMATES:

John Baer, Geneva John Baer, Chalk's Early Jewel, Bonny Best, Marglobe, Stokesdale No 4, *Scarlet Dawn, Bounty* (la couleur pâle diminue la qualité du produit en conserve). Dans les régions où la saison est longue, comme dans le sud-ouest de l'Ontario, on peut cultiver les variétés *Rutgers* et *Early Baltimore.*

Dans les régions où la saison est courte, on peut cultiver les variétés *Abel, Early Chatham, Bounty* et *New-Alaska* pour la mise en conserve domestique.

Production de légumes pour la mise en conserve

La production de légumes pour la mise en conserve a beaucoup augmenté en ces dernières années dans les diverses régions du Canada. Autrefois, cette culture était restreinte à certains districts, en dehors desquels on ne la croyait pas pratique. L'expérience a démontré que cette idée était inexacte. Les conserveurs qui s'établissent en dehors des régions spécialement adaptées à cette culture devront peut-être se borner à mettre en conserve des légumes provenant de la région où ils se trouvent et faire venir d'autres centres éloignés, les produits nécessaires pour compléter leur série de conserves; les moyens rapides de transport le permettent. Cependant, il est préférable pour tous, conserveur, producteur et consommateur, que la conserverie soit établie le plus près possible du centre de production.

L'industrie a quelque peu évolué en ces dernières années. Dans certaines localités, il y a tendance à préférer les petites conserveries indépendantes aux gros établissements. Un groupe administrera peut-être un ou deux établissements. Il y a aussi des conserveurs domestiques qui cultivent une certaine quantité de plusieurs sortes de légumes propres à leur localité; ils en vendent une partie comme légumes frais et mettent le reste en conserve. Comme ces petits établissements domestiques produisent peu, ils doivent surveiller de près leurs procédés de mise en conserve et prendre le plus grand soin possible dans la préparation des produits.

Dans les grands centres de production, la culture des récoltes pour conserves se fait en vertu de contrats passés avec les cultivateurs. On choisit pour chaque récolte le sol qui lui convient et l'on pratique une rotation bien ordonnée. Lorsque les récoltes font partie d'un bon assolement, la fertilité du sol est bien maintenue et l'on obtient ainsi un maximum de rendement; les maladies portées par la terre sont tenues en échec de même que certains insectes nuisibles. On trouvera dans le présent bulletin des notes sur la préparation du sol et sur les méthodes d'ensemencement pour chacune des récoltes mentionnées. Ces notes devraient fournir des directives suffisantes.

L'industrie des conserves de légumes a réalisé des progrès constants, fournissant un important débouché aux producteurs de légumes. Le rapport publié en 1945 par l'industrie canadienne des conserves de fruits et de légumes démontre bien cette augmentation. En 1927, on a produit 4,477,570 caisses de conserves, soit 8,955,140 douzaines de boîtes, ayant une valeur de $11,694,404 à la conserverie. En 1945, la production atteignait 19,506,157 douzaines de boîtes ayant une valeur de $22,643,212. Ces chiffres démontrent bien les liens étroits qui existent entre l'industrie de la production des légumes et celle de la mise en conserve.

ASPERGES

Quelle soit destinée à être mise en conserves ou vendue à l'état frais, l'asperge se cultive à peu près de la même façon. Les sols sablo-argileux ou francs légers lui conviennent tout spécialement, car les tiges ou pousses produites sur ces sols sont en général beaucoup plus droites, ce qui est un avantage, aussi bien pour le producteur que pour le conserveur. Ces sols s'ameublissent beaucoup plus aisément, et le fumier et les engrais chimiques y exercent leur action beaucoup plus rapidement. L'emploi des engrais est traité dans une autre partie du présent bulletin.

Comme les asperges vertes sont les plus recherchées, la *Mary Washington* est l'une des meilleures variétés à cultiver. Les pointes des asperges de cette variété ne s'étalent ou ne s'épanouissent pas avant que la tige ait atteint une bonne longueur. En outre, comme elle résiste à la rouille, on peut la planter sans crainte dans les régions où cette maladie sévit. De toute façon, c'est une excellente variété pour la récolte générale.

Pour obtenir la meilleure qualité, on devrait couper les asperges au moins une fois par jour au plus fort de la production ou lorsqu'elles sont à point, ce qui dépend du temps et de la température. Toutes les pousses récoltées devraient être portées à la conserverie aussi rapidement que possible et mises en conserve sans retard. On coupe généralement les asperges lorsqu'elles ont de six à neuf pouces de longueur, après quoi on les lave et on les rogne à la longueur désirée. S'il faut les conserver quelque temps après la coupe, on les tiendra à une température se rapprochant autant que possible de 32° F. La production peut varier depuis 1,000 livres à l'acre la troisième année à environ 5,000 livres les septième et huitième années. Une plantation qui a été bien traitée produit dix à onze récoltes. Les conditions régionales peuvent exercer quelque influence sur la durée de la plantation.

HARICOTS OU FÈVES POUR CONSERVES

Le haricot ou "fève" est aujourd'hui l'une des principales récoltes pour la mise en conserve; sa culture est relativement aisée. Il se plaît spécialement sur sols légers ou francs, et comme il s'agit d'une plante délicate, il faut la cultiver de façon que les gousses soient prêtes pendant les chaleurs, c'est-à-dire à la fin de juillet et au commencement d'août. Les gousses tendres des variétés sans fil, à gousse ronde, sont les meilleures, elles sont très employées. Les types nains ou en touffes sont les plus cultivés, mais certaines variétés à rames ont beaucoup gagné en faveur en ces dernières années. La fève de Lima (haricot de Lima) est recherchée également, mais comme les conditions du sol et de climat influent grandement sur cette variété, on ne peut guère la cultiver que dans les régions les plus chaudes du pays. On ne met en conserves que les graines vertes, tendres et écossées de cette variété.

Il est possible que la graine de soja ou "fève" de soja puisse être mise en conserves. Il y a quelques lignées à grosse graine revêtue d'une très belle tunique verte. Ces lignées, récoltées quand elles sont encore tendres et vertes, promettent d'être très utiles pour la mise en conserves. La production sera sans doute réglée par les conditions de climat de la localité.

Le choix de la variété et de la semence importe grandement dans cette culture. Il faut choisir la variété qui peut donner de bonnes conserves; la semence sera propre et de la meilleure qualité. Les variétés de fèves sont connues sous des noms spécifiques ainsi que sous des synonymes, mais en général, si l'on prend des variétés désignées par le nom ordinaire, on obtient un produit satisfaisant.

Parmi les types nains ou en touffes, les fèves jaunes ou beurre des variétés suivantes se sont montrées satisfaisantes.

Round Pod Kidney Wax.—(Haricot beurre à gousse ronde) parfois appelé *Brittle Wax.*—C'est là une variété assez hâtive et qui, comme son nom l'indique.

a une gousse ronde et une couleur jaunâtre. Les graines sont blanches et portent une marque brune sur le hile. Prête pour la mise en conserve en 58 jours.

Pencil Pod Black Wax.—(Haricot beurre noir à gousse crayon).—C'est là une variété très utile, à gros rendement, hâtive, à gousse ronde, mais comme les graines mûres prennent une couleur foncée, il faut les mettre en conserves avant que cette couleur se soit développée. Prête pour la mise en conserves en 55 jours environ.

Sure Crop Wax.—Cette variété est utile pour les districts où l'on désire avoir une fève hâtive. Les gousses sont plates, d'un jaune cireux, mais comme la graine est de couleur foncée, il faut utiliser les gousses lorsqu'elles sont encore très jeunes. Les deux variétés susmentionnées lui sont supérieures.

Refugee Stringless Wax.—Cette variété mûrit plus tard que les précédentes, mais elle peut servir à allonger la saison des fèves à conserves lorsque les conditions le permettent. D'excellente qualité, elle donne une forte production de gousses jaunes cireuses, de longueur moyenne, rondes et sans fil; ses gousses deviennent rayées de violet en mûrissant. La graine est marbrée, bleu noir, tachée de chamois. Prête pour les conserves en 60 jours environ.

Comme les fèves à gousses vertes sont très recherchées dans certains districts, on a développé de bonnes variétés d'excellente qualité.

Stringless Green Pod (Fève à gousse verte sans fil).—C'est là l'une des variétés sans fil, à gousse ronde, hâtive, de la meilleure qualité, parmi toutes celles qui ont été introduites. Les plants sont très robustes et ont une tendance à donner plus d'une bonne cueillette de gousses. La graine est bien nourrie, courte et d'une couleur brun café. Prête pour les conserves en 52 jours environ.

Refugee Stringless Green Pod (Fève à gousse verte sans fil *Refugee*).—Les lignées sans fil de *Refugee* se montrent utiles dans les districts où les conditions de sol et de saison permettent leur emploi. Les gousses ont une couleur vert argenté très attrayante, elles sont rondes, sans fil, cassantes, sans fibres. La graine est pourpre violet, éclaboussée de chamois pâle. Prête pour les conserves en 70 jours environ.

La quantité de graine nécessaire par acre varie légèrement avec la variété, à cause de la grosseur de la graine ainsi que de l'espacement laissé entre les lignes dans le champ. Une quantité de 50 à 60 livres donne un bon peuplement. On peut se servir du semoir à grain ordinaire. On bouche le nombre nécessaire de tuyaux pour obtenir le bon espacement des lignes, qui est de 30 à 36 pouces. La graine se sème en mai ou au commencement de juin, afin d'éviter les gelées tardives. Il faut effectuer des binages peu profonds ainsi qu'un ou deux sarclages afin d'enrayer les mauvaises herbes. Ces binages doivent être effectués lorsque les plantes sont sèches afin d'éviter de propager les maladies. Dès que les gousses sont prêtes, il faut les cueillir et les mettre promptement en conserves.

HARICOTS (OU FÈVES) À RAMES

Les variétés de fèves à rames sont très en vogue. Ainsi que leur nom l'indique, elles doivent être soutenues par des perches ou des rames. On enfonce dans un sol bien préparé, à une profondeur de 18 à 24 pouces, des perches de

huit à neuf pieds de longueur et de trois pouces de diamètre à la base, qu'on espace de trois ou quatre pieds dans toutes les directions. On met de quatre à six graines autour de chaque perche pour obtenir trois ou quatre bonnes plantes. Il peut être nécessaire d'éclaircir. Dans tous les cas, il faut de 30 à 35 livres de graine par acre. Un autre mode de culture consiste à placer à chaque extrémité du champ de solides poteaux d'une longueur d'environ neuf pieds au-dessus du sol, puis d'étendre d'un poteau à l'autre, au-dessus et à la base, du fil de fer n° 9. On met ensuite des poteaux légers à intervalles d'à peu près 30 pieds le long de la ligne pour soutenir ces fils de fer, puis on attache au fil de fer supérieur de la grosse ficelle qui descend jusqu'au fil de fer inférieur, auquel on la lie. Ces ficelles sont espacées de 18 à 24 pouces le long de la ligne. On plante deux graines à chaque ficelles et on laisse les plants se développer. Il faut aussi donner des binages peu profonds pour détruire les mauvaises herbes et maintenir un tapis de terre meuble à la surface.

Les cosses ou gousses des fèves à rames se développent successivement depuis les premières grappes en montant. Si l'on fait la cueillette avec soin dès que les cosses sont prêtes, on obtient une série de récoltes de la meilleure qualité.

Il existe deux types de fèves à rames, les variétés à gousse beurre (*wax-podded*) et les variétés à gousse verte (*green-podded*).

Kentucky Wonder Wax.—Cette variété dont la végétation est assez vigoureuse atteint une hauteur d'environ neuf pieds. Les gousses sont longues, grêles, un peu arrondies, à surface ondulée, à parois tendres, épaisses, sans fibres. Comme le nom l'indique, les gousses ont une couleur beurre jaune doré. La graine est plate, ovale, allongée, et recourbée; la tunique de la graine est brun café. Prête pour les conserves en 65 à 70 jours.

Kentuckey Wonder Green pod (à gousse verte).—Cette variété est indentique à la précédente en ce qui concerne les caractères de la plante et de la gousse, sauf que les gousses ont une très belle couleur verte. La graine a la même forme que celle de la première variété, mais sa tunique est brun chamois. Prête pour les conserves en 65 à 70 jours.

HARICOTS (OU FÈVES) DE LIMA

La fève de Lima est plus difficile à cultiver que les autres parce que les jeunes plantules sont très délicates. On doit attendre pour la semer que les conditions d'humidité et de température du sol, spécialement la température, soient au meilleur point, de préférence quelques jours après que les variétés communes de fèves ont été semées. Elle exige un sol franc léger et une saison longue et chaude, et l'on ne devrait se servir que des variétés hâtives dans la plupart des régions canadiennes. On aura d'autant plus de chance d'obtenir un bon peuplement de plantes que le sol aura été mieux préparé. La quantité de semence nécessaire pour ensemencer une acre dépend de la germination, de la variété employée et de l'espacement des rangées. On sème la graine à une profondeur de 1½ à 2 pouces, en lignes espacées de 24 à 30 pouces, et l'on met de trois à cinq graines par pied de ligne. Comme les variétés naines mûrissent plus tôt et qu'elles sont plus faciles à cultiver, on en fait un plus large emploi. On ne met en conserves que les graines tendres, bien formées et non mûres. On peut écosser les graines à la main, lorsque la quantité n'est pas considérable, ou se servir d'une écosseuse mécanique régulière.

Henderson Bush (Naine de Henderson).—On appelle aussi cette variété *Baby Lima* ou *Sieva Lima*. Les plantes ont une pousse de moyenne à forte, elles sont naines et très productives. Les gousses sont plates et contiennent trois ou quatre graines de couleur blanche à vert pâle. Prête pour les conserves en 65 à 70 jours.

SOJA

Les variétés du type légume, qui ont une grosse graine et un goût plutôt doux, sont les plus importantes. On cherche à améliorer cette plante depuis plusieurs années. La *Blackeye,* lignée de création récente, promet beaucoup.

Le soja exige un sol léger, franc, modérément riche, qui retient bien l'humidité tout en étant bien égoutté. On peut semer la graine un peu plus tôt que les variétés régulières de fèves ou à peu près en même temps. Il faut espacer les lignes de 30 à 36 pouces et semer la graine de façon qu'il y ait une plante tous les six ou huit pouces dans la ligne. Trente livres de semence suffisent pour ensemencer une acre. Les plants atteignent une hauteur d'environ 24 pouces, ils sont très étalés et produisent des gousses (ou cosses) velues, épaisses, tronquées, contenant de trois à quatre graines par gousse. On peut écosser les graines des gousses vertes à la main ou les passer par l'écosseuse régulière à pois.

Le meilleur moment pour faire la cueillette est lorsque les cosses, jusque là vertes, commencent à brunir. On coupe les plantes et on les traite de la même façon que les pois verts.

Blackeye.—Cette variété a été tirée d'espèces provenant de la Mandchourie. Les plantes, de taille moyenne, mûrissent très tôt; les graines vertes peuvent être employées comme telles vers la mi-septembre; elles sont entièrement mûres vers la première semaine d'octobre. La plante produit de nombreuses gousses velues mesurant en moyenne deux pouces de longueur par cinq huitièmes de pouce de largeur et trois huitièmes de pouce d'épaisseur. Elles ont des parois dures, parcheminées. A maturité, elles ont une couleur brun cuir et s'égrènent assez aisément. Chaque gousse contient en moyenne trois grosses graines vertes ovales, arrondies et légèrement aplaties. En mûrissant, la graine conserve sa forme, mais elle se rapetisse. Le hile (sillon) porte une marque foncée; parfois des taches foncées s'étendent sur les côtés.

BETTERAVES

Les meilleurs sols pour la production de la betterave sont les sols francs, profonds, humides et bien égouttés, qui contiennent une abondance de nourriture assimilable. Cependant, les betteraves s'accommodent de presque tous les types de sols, à l'exception des sols très acides ou très alcalins, qu'il faut éviter. Il vaut mieux que le sol soit un peu acide plutôt qu'alcalin. Les sols très légers se dessèchent trop vite, tandis que les sols lourds se cultivent difficilement et produisent des racines de forme irrégulière. Une bonne préparation du sol avant le semis est très importante. Une terre finement ameublie permet de semer à une profondeur uniforme qui assure une germination plus égale. De même, les binages et les sarclages sont grandement facilités. La graine se sème à plat, à raison de quatre à six livres par acre; on peut se servir d'un semoir, ou encore, pour plus de rapidité ou d'uniformité, on peut attacher quatre ou six semoirs à un tracteur de jardin, ce qui permet de couvrir rapidement une grande étendue. Les lignes sont espacées de 15 à 18 pouces si les binages se font au moyen d'une houe sur roue ou d'un tracteur de jardin. Si l'on se sert d'un tracteur on peut employer

des instruments qui permettent de biner trois ou quatre lignes à la fois. Dans certains districts, on peut faire trois ou quatre semis à intervalles de deux semaines pour prolonger la saison de la récolte. Pour détruire les mauvaises herbes et maintenir un tapis de terre meuble sans abîmer les racines, les binages fréquents, peu profonds, au moyen de la bineuse à lames plates, sont très efficaces.

Comme la graine n'est pas une vraie graine mais un fruit (glomérule) d'où plusieurs plantes se développent, il est nécessaire d'éclaircir les plantes à trois ou quatre pouces d'espacement dans la ligne. Cet éclaircissement doit se faire de bonne heure, tandis que les plants sont encore petits, pour éviter d'abîmer les racines des plants qui restent.

Un détail important à noter, c'est qu'on peut obtenir des betteraves très tendres sur terre noire bien préparée. Il faut se servir d'engrais chimiques faibles en azote et riches en phosphore et en potasse.

La Rouge foncé de Détroit, *Detroit Dark Red* est l'une des variétés les plus employées. Il y a aussi un certain nombre de très bonnes lignées de cette espèces, notamment les lignées enregistrées *Detroit Dark Red N° 6*, *Detroit Dark Red N° 16*, et les variétés *Ohio Canner* et *Good for All*. Ces espèces, à chair rouge foncé, donnent un très beau produit.

La *Crosby Egyptian* (Egyptienne de Crosby) ou *Early Model* est une bonne variété qui mûrit plus tôt que la Détroit.

CAROTTES

Le genre de sol et le mode de préparation sont les mêmes pour les carottes à conserves que pour les betteraves, de même que l'espacement entre les lignes, la façon de semer et les travaux d'entretien. La quantité de graine par acre est de deux à trois livres. Deux à trois semis effectués à intervalles de deux semaines donnent une longue saison de récolte. Quand on connaît la germination de la graine, on peut faire des semis clairs, ce qui diminue les travaux d'éclaircissage. Pour les petites racines, destinées à la vente en paquets, un espacement de deux pouces entre les plants dans la ligne est bien suffisant; pour la production de plus grosses carottes, un bon espacement est de quatre pouces. Les carottes cultivées sur terre noire ou tourbeuse possèdent une très haute qualité; elles sont tendres, croquantes, sucrées et très lisses.

Les variétés suivantes sont très satisfaisantes.

Carottes nantaises (Nantes).— Carottes à extrémité obtuse, à côtés parallèles ou cylindriques, à peau épaisse et à petit cœur. La chair est riche, rouge orange, très croquante et tendre. C'est une excellente variété pour la mise en conserves entière, à cause de ses côtés droits, de sa belle couleur et de sa très belle qualité.

Amsterdam—Les semences enregistrées et certifiées de cette variété produisent également une carotte à côtés parallèles, à extrémité obtuse et à cœur relativement petit. Sa chair, d'une riche couleur foncée, et sa tendreté en font une excellente variété pour les conserves de carottes entières. Comme elle est assez grosse à maturité, elle se prête très bien au coupage en cubes.

Chantenay N° 27 ou *Chantenay à cœur rouge*.—Inutile de signaler les qualités de cette variété mi-hâtive, à gros rendement, très bien connue et très employée pour les conserves de carottes entières ainsi que tranchées. La racine est obtuse et s'effile légèrement à partir de l'épaule jusqu'à l'extrémité obtuse.

La couleur, extérieure ou intérieure, est très belle, orange foncé, et le cœur est presque indistinct lorsque les racines ont la grosseur voulue pour être mises en paquets.

MAÏS SUCRÉ

La culture du maïs sucré pour les conserves dépend, dans une large mesure, des conditions de sol et de climat. Comme le maïs est une plante annuelle très délicate qui ne résiste pas à une gelée même légère, il est important de choisir des régions exemptes de gelées durant 85 à 120 jours. Le maïs souffre non seulement de la gelée mais aussi des grandes chaleurs lorsqu'elles s'accompagnent de sécheresse. Il mûrit alors prématurément, produit moins et donne des épis de qualité inférieure. On obtient généralement de bons résultats lorsque la chute moyenne de pluie durant la saison est de 30 à 40 pouces et qu'elle est bien répartie pendant l'année.

Le genre de sol exerce aussi une influence décisive sur le rendement. Les sols francs ou mi-lourds conviennent très bien. Le bon égouttement est important mais il faut une quantité suffisante d'humidité pour assurer la croissance normale des plantes. Les sols sablonneux légers ne conviennent pas à la production du maïs pour conserves, car il n'est pas nécessaire, dans ce cas, que le maïs mûrisse aussi tôt que lorsqu'il doit être vendu sur le marché. Cependant, les sols légers, bien pourvus d'humus et qui retiennent bien l'humidité, se travaillent facilement et peuvent être employés.

Les sols argileux lourds ne conviennent pas pour la production de cette récolte.

Il vaut mieux cultiver le maïs dans un assolement de quatre ou cinq ans où il ne revient sur la même terre qu'une fois pendant cette période. C'est là un avantage pour combattre les maladies et les insectes nuisibles.

Pour le traitement du sol, la culture et l'emploi de fumier et d'engrais chimiques, voir le chapitre "Maïs" dans la première partie de la présente brochure. Il est difficile de fixer des règles strictes pour l'emploi des engrais à cause des variations de la nature du sol.

Le maïs sucré ne redoute pas spécialement l'acidité du sol, mais il vient mieux cependant sur sols neutres ou légèrement acides. La chaux peut être utile pour cette récolte de même que pour les autres récoltes de l'assolement.

Le maïs peut se planter en poquets espacés de 3 ou 3½ pieds dans chaque direction. On peut aussi le semer en rangs espacés de 3 ou 3½ pieds, les graines étant espacées de 12 à 15 pouces et recouvertes de 1½ pouce de terre. Lorsque la récolte est en poquets, la plantation peut se faire au moyen d'un planteur en lignes croisées ou au moyen du marqueur régulier à maïs. Dans ce cas, le champ est marqué en carrés et l'on dépose la graine à la main. On met six grains dans chaque poquet et lorsque les plants sont bien établis, on éclaircit à trois ou quatre bons plants par poquet. La plantation en lignes peut se faire au moyen d'un planteur régulier à maïs, dont l'appareil pour l'intersection des rangées est désolidarisé, ou d'un semoir ordinaire à grain, à condition de boucher le nombre nécessaire de tuyaux et de régler soigneusement le débit.

La quantité de bonne semence nécessaire pour planter une acre est de 10 à 14 livres. On plante quand les gelées tardives ne sont plus à craindre et que le sol s'est réchauffé.

On peut perdre tous les avantages d'une plantation bien faite si l'on néglige les façon d'entretien ou binages. Pour tenir la surface du sol meuble et empêcher la formation d'une croûte qui retarderait la levée des jeunes plantes, on se sert de la herse légère ou désherbeuse avant la levée des plantes. Cette herse peut être employée même quand les plantes ont de cinq à six pouces de hauteur. Elle détruit également les mauvaises herbes et conserve l'humidité du sol; les plantes de maïs sont ainsi les seules à occuper le sol.

Les binages superficiels, entre les rangées, sont en général les meilleurs. On peut biner profondément tant que les plantes sont petites, mais ces binages continués longtemps abîmeraient les racines. Les binages opérés à une profondeur de un ou deux pouces n'abîment pas les racines, mais détruisent les mauvaises herbes et conservent l'humidité du sol. Il faut parfois faire quelques sarclages à la main pour détruire toutes les mauvaises herbes. En sarclant, on peut ramener un peu de terre contre les plantes.

Il est fort douteux qu'il y ait avantage à ébourgeonner les plantes; les avantages de cette opération ne dédommagent certainement pas du temps qu'elle coûte.

L'époque de la cueillette varie suivant la localité, la variété cultivée, l'époque de la plantation; elle peut aussi varier dans une même localité d'une saison à l'autre. Les grains devraient être bien nourris et bien remplis de lait. A cette phase, les soies prennent généralement une nuance brun foncé. Pour se rendre compte de la maturité des épis, un cueilleur expérimenté se guide sur les soies et sur la fermeté des grains. On casse les épis dans les spathes, leur laissant une courte queue à la base.

La qualité du maïs sucré dépend principalement de la quantité de sucre que les grains renferment. L'évolution depuis la phase du lait jusqu'à la phase pâteuse s'effectue très rapidement. La cueillette faite au moment où les grains sont au début de la phase laiteuse rapporte moins de tonnes d'épis par acre et aussi moins de boîtes de conserves de maïs par tonne. Le maïs non mûr manque de consistance; il est donc très important de cueillir les épis lorsqu'ils ont des grains bien remplis et qu'ils sont dans la pleine phase du lait. Une cueillette tardive donne un produit à peau dure, féculeux et insipide.

On cueille les épis le matin pour les transporter directement à la fabrique où ils sont mis en conserve aussi rapidement que possible, le même jour. Les hautes températures résultant du temps chaud ou du fait que les épis sont laissés en tas ou dans la boîte du wagon pendant plusieurs heures, causent une détérioration du goût et de la qualité.

Il est important d'avoir des récoltes qui mûrissent de façon uniforme; on obtient ce résultat en se servant de bonne semence appartenant à des variétés connues pour leur maturation uniforme. Les lignées de maïs qui mûrissent inégalement ne sont pas d'un bon rapport. La pratique habituelle consiste à ne faire qu'une cueillette dans un champ; il est donc essentiel, pour obtenir les meilleurs rendements, que l'espèce cultivée mûrisse de façon uniforme. Toutefois, dans les années de faibles récoltes, on peut faire deux cueillettes.

S'il se trouve, dans une même récolte, des plantes hâtives, intermédiaires et tardives, la qualité et la catégorie des conserves en souffriront.

Le rendement par acre varie suivant la localité, la variété et les conditions de culture, y compris certains facteurs comme la nature du sol, la préparation, l'engrais employé, l'écartement des semences et leur quantité, l'exécution des façons d'entretien, les conditions de température, les insectes et les maladies.

Le rendement d'épis mûrs par acre varie d'un peu plus de deux tonnes à quatre tonnes. Une tonne de maïs sucré, livrée à la fabrique, donne de 600 à 900 livres de conserves de maïs.

Quand on a un silo, on peut convertir les spathes (balles ou enveloppes) et les autres déchets en fourrage utile pour l'alimentation des bestiaux. Comme le maïs est cultivé et livré sous contrat, les producteurs peuvent se procurer la quantité qu'ils désirent de ce fourrage. Dans certains districts, on fait une meule de ces tiges et on la recouvre des déchets provenant de l'écossage des pois.

Variétés

On note, depuis quelques années, une tendance bien nette à abandonner les variétés de maïs blanc en faveur du maïs jaune. De fait, les anciennes variétés courantes disparaissent rapidement, et l'on se sert beaucoup des types hybrides de maïs. C'est que l'on veut obtenir des plantes plus vigoureuses, des grains plus uniformes au point de vue de la grosseur, de la maturité, de la profondeur, de la largeur et de l'épaisseur et exempts de maladies. La concurrence est vive dans cette industrie et l'on cherche toujours à améliorer les conserves; il est donc nécessaire de se servir de types de maïs sucré dont la qualité ne laisse aucun doute.

Vinecross B5.—Variété vigoureuse atteignant 6 à 7 pieds de hauteur, à drageonnement modéré. Les épis, assez hauts, mesurent de 7 à 8 pouces et on en compte deux ou trois par tige. Ils ont de 8 à 10 rangées. Bonne qualité. Maturité en 75 à 78 jours.

Vinegold.—Variété dont la saison de croissance coïncide avec celle de la précédente. Plante très vigoureuse. Chaque tige compte en moyenne deux forts épis, portés haut et mesurant de 6½ à 8½ pouces, sur 8 à 14 rangées, 12 dans la plupart des cas. Bonne qualité.

Sugar Prince.—Variété hybride atteignant de 5 à 5½ pieds de hauteur, à drageonnement faible ou nul. Les épis mesurent en moyenne de 7 à 7½ pouces et comptent de 12 à 14 rangées. Maturité en 80 jours. Bonne qualité.

Carmelcross.—Variété atteignant à peu près 6 pieds de hauteur, à faible drageonnement. Les épis mesurent environ 7½ pouces et comptent de 12 à 16 rangées, le plus souvent 12. Maturité en 86 jours. Assez bonne qualité.

Tendergold.—Bonne variété qui mûrit un peu plus tôt que la *Golden.*

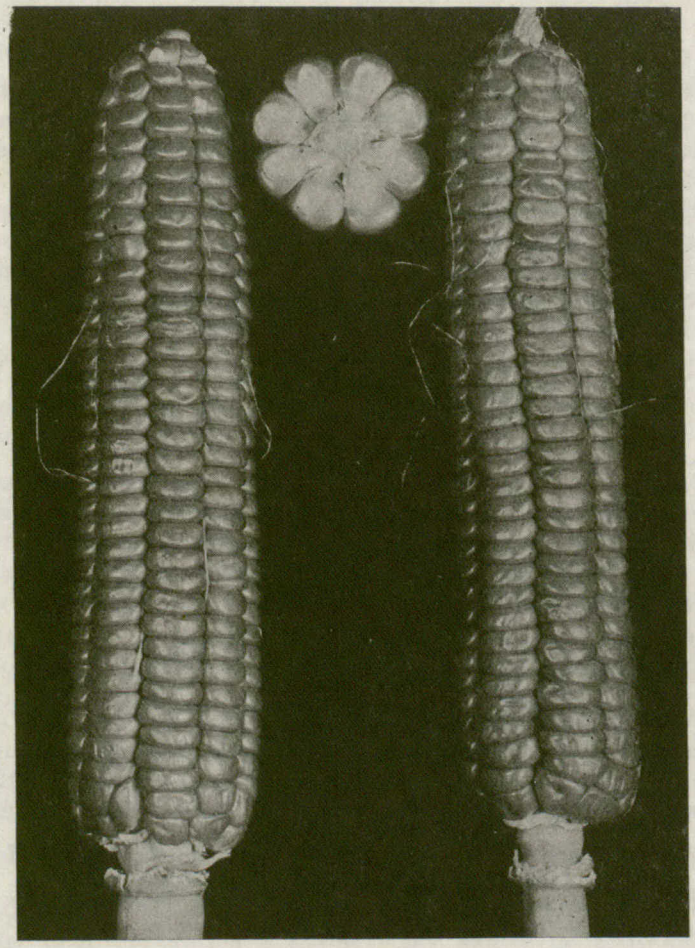
Cross Bantam.—C'est une plante robuste, haute de 5½ pieds en moyenne. Les épis ont 7½ pouces de longueur et comptent de 12 à 16 rangées. Maturité en 83 jours environ. Bonne qualité.

Kingscrost Bantam.—Variété vigoureuse, haute de 5½ à 6 pieds, à drageonnement modéré. Les épis mesurent de 5½ à 6½ pouces pour la variété à 8 rangées et de 6½ à 7½ pouces pour la variété hybride à 12 rangs. Maturité en 85 jours environ. Bonne qualité.

Ioana.—Variété plus tardive qui mûrit en 87 jours. Plante très vigoureuse, à très faible drageonnement, atteignant 6½ à 7 pieds de hauteur. Les épis mesurent de 7½ à 8 pouces. Assez bonne qualité. La croissance est la meilleure durant les étés très chauds.

Golden Hybrid.—Variété très vigoureuse de 7 pieds de hauteur, à drageonnement modéré. Les épis sont de bonne grandeur, de 7½ à 8 pouces, et portent 12 à 14 rangées. Cette variété est un peu tardive, car il lui faut environ 90 jours pour mûrir. Bonne qualité.

Golden Cross Bantam.—Cette variété a été et demeure l'une des variétés hybrides de maïs sucré les plus remarquables. Plante vigoureuse, de 6 à 7 pieds de hauteur, à drageonnement modéré. Les épis mesurent de 7 à 8 pouces et comptent de 10 à 14 rangées. Maturité en 85 jours environ. Bonne qualité.



MAÏS *GOLDEN BANTAM*
Épis typiques d'une lignée identique à la variété

Golden Bantam.—L'une des variétés courantes de qualité supérieure les mieux connues. Les épis, longs de 6 à 7 pouces, ont 8 rangées. Les grains sont profonds, larges, épais, très tendres, à goût excellent. Convient très bien pour les conserves d'épis entiers. Maturité en 75 à 80 jours. Les tiges ne se développent que modérément. Hauteur de la tige, 5½ à 6 pieds.

Dorinny.—Nouvelle variété dorée, du type à 8 rangs, qui mûrit plus tôt que le *Golden Bantam*, mais qui l'égale ou peut-être le surpasse au point de vue du

goût et de la tendreté du grain. La longueur des épis est d'environ six pouces. Prêt pour les conserves en 70 à 73 jours. Hauteur de la tige cinq pieds, vigueur moyenne. Excellent pour mettre en conserves comme épis entiers.

Banting.—Ce maïs jaune sucré, de huit à dix rangées, est utile dans les endroits où la courte saison empêche la culture d'une variété plus développée. La longueur de l'épi est de cinq à sept pouces. La qualité et le goût ne sont que passables. Hauteur de la tige, 4½ pieds.

POIS

La récolte de pois est l'une des plus importantes pour les conserves; elle se cultive un peu partout au Canada. La semence germe et les plantes font une pousse vigoureuse à une température beaucoup plus basse que beaucoup d'autres récoltes de légumes. Cette fraîcheur de la température est du reste essentielle pour obtenir un rendement maximum et une haute qualité. La récolte de pois exige une provision abondante d'humidité; elle ne réussit bien que lorsque la précipitation annuelle est de 30 à 40 pouces.

Cette récolte exige des champs à surface bien aplanie et où la nature du sol est uniforme. Les champs ondulés ne conviennent guère, car la récolte poussant sur les ondulations mûrit avant le reste et l'on a une maturité inégale et, par conséquent, des pois mûrs et verts pour les conserves, ce qui en abaisse la qualité. Un bon sol à pois doit être profond, riche en principes fertilisants et contenir une quantité abondante d'humus ou de fibre. Pour les pois hâtifs, les sols francs, légers, bien égouttés, sont bons. Il faut éviter les sols sablonneux ou graveleux, qui se ressentent vite de la sécheresse. Les poix exigent une abondance d'humidité, sans excès cependant. Les variétés de mi-saison ou tardives viennent bien sur les sols francs, moyens et lourds.

La chaleur retarde la croissance des plantes de pois, qui fleurissent et forment leurs gousses prématurément avant qu'elles aient atteint une grosseur suffisante pour produire une bonne récolte. Sur un bon sol, quand la saison est fraîche, les tiges se développent bien et portent de nombreuses gousses bien remplies.

La récolte de pois cadre bien dans une rotation de quatre ou cinq ans. On devrait la cultiver après une plante sarclée, comme le blé d'Inde, les tomates ou les pommes de terre. On a constaté que le fumier devait être appliqué à la terre pour la récolte sarclée précédente et que ce fumier ne devait pas contenir de déchets de pois. Quand il y a des déchets de pois dans le fumier, on court le risque de perpétuer ou d'accélérer la propagation de maladies.

Il peut être utile d'employer un engrais commercial pour compléter la fertilité déjà fournie à la terre sous forme de fumier. Dans ce cas, on se guidera sur les recommandations données au sujet de la récolte de pois dans la présente brochure.* L'engrais peut être épandu à la volée ou au moyen d'un distributeur à chaux et enfoui à la herse, avant les semailles. Certains types de semoirs en lignes sont disposés de façon que l'engrais puisse être appliqué au moment des semailles, sans qu'il vienne en contact avec la semence. Lorsqu'il y a contact entre la semence et l'engrais, il peut en résulter des dommages. Les pois captent l'azote de l'air et améliorent la terre, mais lorsqu'ils sont cultivés pour les con-

* Voir aussi les recommandations de l'Office consultatif sur les engrais chimiques pour chaque province.

serves, on les coupe avant qu'ils aient atteint leur complet développement. Il est donc important de fournir de l'azote pour aider les jeunes plantes à croître rapidement.

Il est essentiel que la terre soit bien préparée, finement ameublie, pour stimuler une germination égale, un peuplement uniforme, ainsi qu'une maturation plus égale au moment de la récolte.

L'application de chaux sur les sols à pois peut être utile si l'analyse du sol démontre que les besoins de chaux dépassent 1,000 livres par acre. Les pois s'accommodent sans en souffrir d'un sol légèrement acide.

L'inoculation de la semence au moyen de nitro-culture peut exercer un effet bienfaisant sur la récolte, sur une terre qui n'a pas déjà porté de plantes légumineuses et où l'on cultive des pois pour la première fois. On peut inoculer en transférant de la terre d'un champ que l'on sait contenir les organismes, mais c'est là une pratique dangereuse, car on court le risque de propager ainsi des maladies portées par le sol. On conseille de recourir plutôt à la méthode de nitro-culture.

L'emploi de semence propre, d'une variété pure, est le plus sûr moyen d'avoir une récolte uniforme. La semence enregistrée, produite sous la surveillance de producteurs compétents et qui a fait l'objet d'une inspection soigneuse, coûte peut-être un peu plus cher, mais l'uniformité plus grande de la récolte et la qualité du produit dédommagent amplement de ces frais. Les plantes hors-types, très hâtives, éparpillées çà et là dans le champ nuisent à la qualité et à l'uniformité des conserves.

Les pois à conserves se divisent en deux groupes généraux: les pois ronds et lisses, ou à fossettes, et les pois ridés. Les types lisses sont employés pour les semailles hâtives, quand le sol est froid. La semence est moins exposée à pourrir au cas où de fortes pluies tomberaient avant la levée. Les pois ridés sont appelés "sucrés" et sont employés pour les récoltes plus tardives.

Les conserveries préfèrent certaines variétés qui produisent un grand nombre de gousses prêtes à être employées en même temps. C'est là un détail important lorsque toute la récolte est coupée à la faucheuse ou à la moissonneuse à pois et portée à l'écossoir. Les variétés les plus cultivées sont l'Alaska, la *Surprise*, la *Wisconsin* et l'*Early Sweet*. La *Fenland Wonder* est une variété de qualité supérieure, à maturité hâtive, mais ses tiges étant courtes, il est difficile de la récolter à la faucheuse. Pour les récoltes principales, on cultive beaucoup la *Little Marvel*, la *Thomas Laxton*, la *Perfection* ou *Advancer*, la *Pride*, la *Prince of Wales* et la *Horsford's Market Garden*. On compte obtenir de bons résultats de l'*Alton*, qui donne de gros pois de qualité supérieure. L'*Engress* offre également d'excellentes perspectives comme variété destinée aux récoltes principales et résistant bien à la sécheresse. La *Tiny*, dont les pois sont très petits, est utile pour la mise en conserves; même parvenus à maturité, les pois de cette variété demeurent très petits. Les trois dernières variétés nommées sont des créations de la Division de l'horticulture de la Ferme expérimentale centrale, à Ottawa. Lorsque le sol est envahi par le fusarium, il est bon de choisir des variétés qui résistent bien à cette maladie. Pour les conserves commerciales, la récolte est cultivée sous contrat; la conserverie fournit alors la graine aux producteurs.

Il est nécessaire de planter la graine le plus tôt possible. L'époque exacte dépend des conditions locales. Les plantes supportent de légères gelées, mais elles peuvent succomber à de fortes gelées. Les variétés à grains lisses se sèment généralement les premières, car elles sont plus rustiques que les ridées.

Il est préférable de semer au semoir à disques plutôt que de semer à la volée et d'enfoncer ensuite la semence dans le sol par un hersage. Avec le semoir, la graine est semée à une profondeur uniforme, la germination est beaucoup plus égale, et l'on obtient un meilleur peuplement de plantes qui mûrissent à la même date.

La quantité de graine à semer par acre varie suivant la variété employée, la faculté germinative de la semence, ainsi que la nature, la fertilité et la préparation du sol. Les quantités habituelles varient de 3½ à 4½ boisseaux à l'acre.

Il faut régler le semoir de façon à recouvrir la graine de 2½ à 3 pouces de terre. Il peut être préférable de semer un peu moins profondément pour une récolte hâtive; tout dépend de la nature du sol et des conditions de saison et de température. Il est bon de rouler la terre après les semailles afin d'écraser les mottes et d'obtenir une surface unie pour la récolte. On peut passer la désherbeuse sur le champ avant que les pois sortent de terre pour détruire les mauvaises herbes qui montent à graine. On peut détruire la moutarde en pulvérisant, par une journée ensoleillée, avec une solution de 12 livres de sulfate de cuivre dans 50 gallons d'eau. Il vaut mieux attendre pour faire cette pulvérisation que la moutarde soit prête à fleurir. Quant au chardon du Canada, il faut le couper juste avant la cueillette des pois.

Un peu avant la coupe, on fera bien d'examiner attentivement le champ entier, car il peut arriver que, à cause d'un sol variable, la récolte croisse plus rapidement à certains endroits que dans le reste du champ. L'époque de la coupe sera déterminée principalement par l'apparence des gousses. On commence à couper dès qu'un grand nombre de gousses sont bien remplies de pois tendres, succulents, et que la couleur change de vert foncé à vert clair. Les pois mûrissent très rapidement, spécialement si la température est chaude. Il peut y avoir une deuxième pousse, si la saison a été humide. On jugera peut-être nécessaire de faire une récolte dans les parcelles à maturation hâtive et de ne compléter la coupe que plus tard. Quand l'époque de la coupe ne peut être déterminée d'avance, c'est l'inspecteur à l'emploi de la conserverie qui en décide. Il est important que les producteurs se conforment au désir de la conserverie pour obtenir des produits de la meilleure qualité.

La coupe se fait au moyen d'une faucheuse dont les faux sont munies de barres de garde spéciales. Certains accessoires comprennent un appareil pour refouler les pesats coupés afin d'éviter d'endommager les pois lorsqu'on coupe l'andain suivant. On peut se servir d'une faucheuse ordinaire, mais une fourche à main est nécessaire pour mettre en tas les pesats. La coupe devrait se faire pendant la fraîcheur du matin et seulement en quantité suffisante pour une charge. On transporte cette charge à l'écossoir et on le fait passer par la machine aussi promptement que possible. Les tiges coupées et laissées sur le champ se fanent; celles qui sont laissées quelque temps en tas chauffent. Une récolte qui renferme des mauvaises herbes chauffe beaucoup plus vite qu'une récolte propre.

Le charriage peut se faire par chariot ou par camion, mais il est important que l'écossage se fasse promptement. Si l'on apporte une charge à l'écossoir trop tard le soir pour qu'elle puisse être traitée immédiatement, il faut décharger les tiges et les étaler en une couche aussi mince que possible pour empêcher qu'elles ne chauffent. On se sert aujourd'hui d'écossoirs portatifs pour raccourcir les longs charriages. Ce moyen a donné de bons résultats, mais les pois écossés doivent être transportés aussitôt que possible à la conserverie pour y être traités. Ces pois écossés devraient être mis en boîtes le jour même de la récolte.

Le rendement de pois écossés à l'acre varie avec la saison et la variété. Il peut ne pas dépasser 1,500 livres à l'acre pendant une mauvaise saison et atteindre 2,000 livres à l'acre ou plus dans une bonne saison.

Les pois sont généralement payés d'après la coutume suivie par les conserveries dans les différents districts. Le prix peut être basé sur le boisseau ou le cent livres de pois écossés, ou sur une norme mobile, d'après le résultat de l'inspection des charges à mesure qu'elles arrivent du champ. Dans certains cas, les petits pois tendres obtiennent le plus haut prix. Le règlement se fait sur la base du pourcentage de chaque grosseur et couvre généralement les cinq grosseurs reconnues dans cette industrie.

Le flottage dans la saumure qui détermine la pesanteur spécifique sépare les pois d'après la maturité et les catégories purement du point de vue de la qualité, sans tenir compte de la grosseur.

La grosseur des pois varie comme suit: n° 1, 9/32 de pouce, n° 2, 10/32 de pouce de diamètre et ainsi de suite jusqu'au n° 6 qui mesure 13/32 de pouce de diamètre et plus.

Pour aider les producteurs et les conserveurs à se mettre d'accord sur le classement des pois frais, on se sert souvent d'un appareil d'épreuve, à pression, le "tendéromètre", qui aide à déterminer le moment propice à la récolte et indique la tendreté des pois après l'écossage.

L'insecte le plus nuisible aux pois est le puceron commun. Le bruche des pois et la teigne des pois sont nuisibles également. La Division de l'entomologie, du ministère fédéral de l'Agriculture, à Ottawa, a proposé certains moyens de lutte contre ces insectes.

ÉPINARDS

Comme légume vert, l'épinard est sans doute celui qui est le plus employé pour les conserves; il appartient au groupe de plantes de la catégorie des "Herbes potagères". La faveur dont jouit l'épinard vient de ce qu'il est riche en substances minérales et en vitamines. C'est essentiellement un produit de saison fraîche. Il est important de semer la graine tôt au printemps pour que les plantes puissent être récoltées avant les chaleurs. Bientôt après la levée, l'épinard développe une rosette de feuilles sur une tige assez courte près du niveau du sol. La chaleur favorise le développement de la tige à graine centrale, d'où l'importance des récoltes hâtives au printemps.

On trouvera profit à cultiver une récolte d'épinards d'automne si la graine est semée dans une terre bien préparée au commencement d'août ou, dans certains districts, vers la fin d'août ou le commencement de septembre. L'épinard résiste à des gelées assez rudes si les plantes sont bien établies avant que les grands froids prennent. Cette récolte exige une abondance de nourriture dans la terre et beaucoup d'humidité pour stimuler une croissance rapide.

L'épinard s'accommode de différents sols: légers, sablonneux, limoneux, et francs. Dans certains districts, il se cultive sur terre noire ou "tourbe noire"; on obtient ainsi des résultats remarquables: la récolte est tendre, croquante et ne contient ni gravier ni sable. De toutes façons, la terre doit toujours être bien égouttée, mais il faut qu'elle retienne suffisamment d'humidité pour favoriser une pousse rapide. Il faut éviter les sols très acides aussi bien que les sols très alcalins. L'emploi de terre franche et limoneuse riche, qui a été bien cultivée, donne d'excellents résultats.

L'emploi de fumier bien pourri est le moyen le plus satisfaisant de maintenir l'humus dans les sols minéraux. Il faut éviter le fumier pailleux et frais

qui contient des graines de mauvaises herbes. On recommande d'appliquer le fumier en automne et de l'enfouir immédiatement à la charrue. Sur les sols plus légers, le hersage peut se faire vers la fin de l'automne et l'on peut semer sans autre préparation dès que la surface du sol est assez sèche au printemps. On économise beaucoup de temps. Sur sols plus lourds, une préparation minutieuse et complète est nécessaire pour bien ameublir la surface. En ce qui concerne les engrais chimiques recommandés pour les sols minéraux, voir la partie qui traite de l'épinard, page 41.

Les sols tourbeux ou terres noires, composés principalement de matière végétale, se préparent aisément pour les semailles. On obtient d'excellentes récoltes en appliquant de 500 à 1,000 livres d'un engrais 2-8-16 épandu à la volée et enfoui au disque avant les semailles. Il peut être nécessaire pendant la végétation de déposer sur les côtés des lignes un engrais azoté soluble dans l'eau.

La quantité de graine nécessaire pour ensemencer une acre varie de 15 à 30 livres suivant l'écartement des lignes et la quantité de graine semée par pied de rangée. On obtient un bon peuplement en mettant de 20 à 25 graines par pied. Si la germination de la graine est connue, la quantité de semence peut être réglée de façon économique. L'espacement habituel entre les lignes est de 12 à 15 pouces.

Le meilleur moyen de semer la graine est d'attacher quatre semoirs à une barre de traction que l'on fait tirer par un cheval ou un petit tracteur. Les houes montées sur roues et poussées à bras ou les bineuses multiples à tracteur font un bon travail. Les binages peu profonds sont essentiels pour cette récolte et doivent être répétés fréquemment.

Quand la récolte est destinée à la préparation de conserves, on n'a pas l'habitude d'éclaircir les plants. L'éclaircissage à espacement de quatre à six pouces donne des plants très bien développés. La coupe peut se faire au moyen de la houe hollandaise à long manche ou au moyen du couteau à oignons attaché à la houe.

Le rendement par acre varie de 300 à 400 boisseaux suivant les conditions et suivant les procédés employés.

Il existe un certain nombre d'excellentes variétés pour les conserves commerciales. Les trois principales sont la *Bloomsdale,* la *Giant Nobel* et la *King of Denmark.* Les variétés à feuilles épaisses et lisses sont les plus en demande pour la mise en conserve.

Le traitement de la graine à l'*Arasan,* au *Semesan* ou à l'oxyde de cuivre rouge (Cu_2O), en vue de la protection des jeunes plants contre la maladie, doit toujours se faire avant les semis. On obtiendra de bons résultats au moyen de quatre onces d'*Arasan* par 100 livres de semence ($\frac{2}{3}$ d'une cuillerée à thé par livre) ou de cinq onces de *Semesan* par 100 livres de semence ($\frac{1}{2}$ cuillerée à thé par livre). On conseille d'employer dix onces de cuivre rouge par 100 livres sur les sols minéraux et 30 onces par 100 livres sur les sols tourbeux.

On place la semence et la poussière d'oxyde dans un contenant hermétiquement clos et l'on agite le mélange assez longtemps de façon que la graine soit recouverte aussi parfaitement que possible. La graine enduite de poussière est ensuite déposée dans le semoir et semée.

TOMATES

Les tomates pour la fabrication de conserves sont cultivées surtout comme récolte principale, ou de mi-saison à tardive. La précocité de maturation pour les tomates destinées aux conserves n'est pas aussi importante que lorsqu'elles

doivent être vendues à l'état frais. Pour les conserves, la récolte se cultive sous contrat; le prix est fixé d'avance par boisseau ou par tonne. La précocité est évidemment un avantage important dans les régions à saison courte, mais en général le gros des tomates destinées aux conserves se cultive dans les districts où il y a de longues périodes sans gelée.

Tous les sols sablo-argileux lourds, limono-argileux, gravelo-argileux et argilo-sablonneux légers, qui retiennent bien l'humidité et sont faciles à travailler, se prêtent fort bien à la culture des tomates. Ils conviennent également pour la production des autres récoltes employées dans la rotation régulière. Dans cette rotation, les tomates doivent suivre un gazon de trèfle ou une récolte de blé d'Inde. De toutes façons, la terre destinée aux tomates doit avoir une bonne provision d'humus qui tient le sol friable et aide à conserver l'humidité. Une quantité de dix à douze tonnes par acre de fumier de ferme bien pourri suffit amplement à maintenir la provision d'humus et à nourrir les plantes.

Dans certains districts, on emploie le labour d'automne qui favorise la décomposition du gazon et des déchets de la récolte.

Cependant, le labour hâtif de printemps est aussi très bon, à condition que la terre soit ensuite bien hersée pour prévenir la perte d'humidité.

La bonne préparation du sol est aussi importante pour les tomates que pour tout autre produit. On évitera de travailler les sols lourds quand ils sont humides, afin d'empêcher la formation de mottes.

Pour l'application de fumier et d'engrais chimiques, on peut suivre les conseils donnés dans une autre partie de la présente brochure, au chapitre des tomates. A propos des engrais chimiques, on peut s'en tenir aux recommandations formulées par les conseils consultatifs provinciaux.

On peut obtenir des plants de semis satisfaisants dans une serre, une couche chaude ou une couche froide. La serre et la couche chaude donnent les meilleurs résultats dans les régions où il faut des plants bien développés pour la plantation, spécialement lorsque la saison sans gelée est de courte durée. La couche froide convient très bien aux régions où la saison est longue. En pareil cas, les couches peuvent être recouvertes du châssis régulier à couche chaude, au début de la saison, et de couvertures en coton lorsque le temps se réchauffe.

Il convient de se servir de bonne semence des meilleures variétés. C'est une excellente précaution que de mettre à l'épreuve la faculté germinative de la graine avant de semer; on peut alors déterminer la quantité de graine nécessaire et obtenir des plants beaucoup plus robustes. On déconseille fortement les semis épais, car ils donnent souvent des plants faibles, effilés et grêles. Deux onces de graine à l'acre devraient suffire pour assurer la production d'un nombre suffisant de bonnes plantes. Une once de bonne graine devrait donner 2,000 plants. Il est toujours à conseiller cependant de semer suffisamment de graine pour obtenir un excédent de façon qu'on puisse choisir les meilleurs plants.

Pour la mise en conserves, les variétés qui ont fait leurs preuves sont la *Bonny Best*, la *John Baer*, la *Geneva John Baer*, la *Chalks Early Jewel*, la *Marglobe*, la *Stokesdale N° 4*, la *Scarlet Dawn*, la *Rutgers* et l'*Early Baltimore*. On peut les cultiver dans les régions où la saison de végétation est longue. Dans les zones à saison courte, on peut porter son choix sur l'*Abel*, l'*Early Chatham*, la *Bounty* et la *New Alaska*. Pour la mise en conserves de tomates entières, on obtient de bons résultats de la *Globonnie*.

L'ensemencement se règle d'après l'époque où aura lieu vraisemblablement la dernière gelée du printemps. On fait des semis de six à huit semaines avant cette date afin d'avoir pour la transplantation de bons plants trapus, de neuf à douze pouces de hauteur.

La graine peut se semer sur bâches ou directement dans le terreau d'une couche chaude ou froide, en lignes espacées de deux pouces sur tablettes et de quatre pouces dans la couche. On fera les semis clairs si la graine a une bonne germination. Si les plants doivent être laissés dans la couche chaude sans repiquage, on éclaircira à deux pouces d'espacement dans la ligne. Il vaut beaucoup mieux cependant repiquer les plants au moins une fois, en les espaçant de deux pouces en tous sens.

Deux semaines environ avant la transplantation en plein air, on coupe le terreau en carrés ou mottes au moyen d'une bêche tranchante. C'est ce que l'on appelle le "mottage". Cette opération vise à contenir le réseau de racines dans un petit carré de terre de façon que les plantes soient pourvues de bonnes racines au moment de la transplantation. Les plants traités de cette façon reprennent presque immédiatement dans le champ. Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut que la végétation se continue sans arrêt. Il faut endurcir les plants avant de les mettre dans le champ.

Pour les couches, on peut employer avantageusement un compost où l'on fait alterner des couches de gazon et de fumier qu'on a empilées et qu'on a laissé pourrir pendant un ou deux ans.

A cette fin, il faut que le terreau soit friable et qu'il s'égoutte bien. L'addition de sable de rivière, propre et fin, facilite l'égouttement du terreau et permet d'appliquer suffisamment d'eau sans qu'une trop grande humidité soit à craindre.

Pour empêcher la pourriture des semis, causée par une maladie dont les germes sont portés par le sol, on trouvera très utile de stériliser le terreau à la vapeur sèche et vive. Pour se prémunir davantage contre les pertes graves, on peut enduire la graine d'un désinfectant mercuriel.

La plantation dans le champ se fait après que tout danger de gelée tardive est passé. La bonne époque est du 24 mai au 12 juin environ, suivant les localités. L'espacement entre les plants dépendra de la fertilité du sol ainsi que des variétés cultivées. Sur les terres de fertilité moyenne, une bonne distance de plantation pour les variétés naines est de quatre pieds entre les lignes et de trois pieds et demi entre les plants dans les lignes. Pour les variétés à pousse plus forte, l'espacement est généralement de quatre pieds dans chaque direction. On est en voie cependant de substituer à cette méthode un écartement plus prononcé des rangées et une plantation plus dense dans la ligne. Les lourdes pertes que cause le dessèchement à la fin de la saison ont nécessité le recours à des mesures de protection. Afin que les vaporisateurs puissent traverser le champ de tomates et atteindre tous les plants, on laisse un espace de 6 pieds entre les rangées et un espace de 3 pieds entre les plantes, dans la ligne.

Les plants ne subiront qu'un très faible retard dans leur croissance s'ils sont transplantés par un temps couvert, humide et chaud. Il y a trois modes de transplantation. On peut marquer le champ et creuser un trou à la bêche pour chaque plant, à l'intersection des marques. On peut ouvrir à la charrue à une profondeur de 6 pouces, des sillons espacés de 4 ou de 6 pieds suivant le cas et placer ensuite les plants, à la distance voulue, dans les sillons. La troisième méthode, la plus rapide, s'emploie pour les grandes superficies. Un

plantoir mécanique, tiré par un tracteur ou par des chevaux, fixe les plants à une profondeur uniforme, tasse le sol et peut, au besoin, appliquer de l'eau ou une solution préparée pour aider les plantes au début de leur croissance.

Le recours aux préparations destinées à aider les plantes à leur début est de pratique courante, pour les tomates, chez les producteurs imbus de progrès. Cette solution de départ ou de transplantation peut être préparée avec des mélanges d'engrais vendus à cette fin, la formule 8-24-8 par exemple. Il faut alors s'en tenir aux instructions du fabricant pour leur préparation. On peut aussi employer certains mélanges courants. La formule 4-12-6, à raison de 8 livres par 50 gallons d'eau, donne d'excellents résultats. On doit agiter vigoureusement le mélange avec une palette au moment de sa préparation. On verse une demi-chopine de cette solution dans le trou ou autour de chaque plante au moment de la transplantation, puis on tasse le sol autour des racines.

On conseille d'incliner légèrement les jeunes plants dans la direction des vents dominants qui leur causeront ainsi moins de dégâts. L'inclinaison doit être plus prononcée pour les plantes hautes, c'est-à-dire celles qui mesurent plus de 12 pouces, de façon à ne laisser que 8 pouces à découvert.

Les binages doivent être commencés aussitôt que possible après la plantation et exécutés à intervalles de dix jours jusqu'à ce que les plantes couvrent le sol. On peut les faire à une profondeur modérée dans la première partie de la saison, mais les binages superficiels sont tout aussi utiles et n'abîment pas la racine des plantes. Un tapis de fine poussière à la surface prévient les pertes d'humidité et empêche les mauvaises herbes de pousser. Les mauvaises herbes sont l'une des pires causes des pertes d'humidité et d'engrais, et on devrait les détruire quand elles sont encore très jeunes. On peut se servir de la bineuse à un cheval, sans siège, mais la bineuse à siège, à deux rangs, et tirée par deux chevaux, fait un meilleur travail. Quoi qu'il en soit, le nombre des producteurs qui, pour faciliter le travail des hommes et des machines, adaptent directement au tracteur les pièces destinées à la formation des rangées, s'accroît d'année en année.

On commence à cueillir les fruits dès qu'ils sont complètement mûrs. La peau doit être ferme et d'une couleur rouge pleine, jusqu'au calice ou pédoncule. Les fruits qui ont mûri complètement sur les tiges ont un goût développé, une bonne texture et une bonne qualité. Il faut rejeter tous les fruits malades ou fendus. C'est une bonne précaution que de recueillir pour les détruire tous les fruit gâtés. Les tomates fendues ou rugueuses ne conviennent pas pour la fabrication des conserves parce que le rognage nécessaire et la pourriture causent de grosses pertes. Il est donc important d'opérer un bon triage.

Dans certaines régions, on a pris l'habitude de classer les fruits au moment de leur livraison à la conserverie, ce qui, non seulement protège le producteur mais aussi favorise la production de tomates de qualité supérieure.

On peut obtenir des renseignements sur le classement des fruits, en communiquant avec le ministère provincial de l'Agriculture.

Il existe des publications sur la fabrication des conserves et leur classement par catégories de qualités ainsi que sur les moyens de combattre les maladies et les insectes nuisibles. On peut se procurer ces brochures en s'adressant au Bureau de publicité et d'extension, ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa, Ontario.

3 9073 00211535 2

SERVICE DES FERMES EXPÉRIMENTALES

DIRECTEUR, E. S. ARCHIBALD, B.A., B.S.A., LL.D., D.Sc.
DIRECTEUR ASSOCIÉ, E. S. HOPKINS B.S.A., M.S., PH.D.

Agriculteur du Dominion.....P. O. Ripley, B.S.A., M.S., Ph.D.
Horticulteur du Dominion.....M. B. Davis, B.S.A., M.Sc.
Céréaliste du Dominion.....C. H. Goulden, B.S.A., M.S.A., Ph.D.
Zootechnicien du Dominion.....G. W. Muir, B.S.A.
Agrostologiste du Dominion.....T. M. Stevenson, Ph.D.
Chef, Division de l'aviculture.....H. S. Gutteridge, B.S.A., M.Sc.
Chef, Division des tabacs.....N A. MacRae, B.A., M.Sc., Ph.D.
Apiculteur du Dominion.....C. B. Gooderham, B.S.A.
Surveillant en chef des stations de démonstration..J. C. Moynan, B.S.A.
Spécialiste des plantes textiles.....R. J. Hutchinson.

ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD

Régisseur, station expérimentale de Charlottetown, R. C. Parent, B.S.A., M.S.A.
Régisseur, renardière expérimentale de Summerside, C. K. Gunn, B.Sc., Ph.D.

NOUVELLE-ÉCOSSE

Régisseur, ferme expérimentale de Nappan, W. W. Baird, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale de Kentville, A. Kelsall, B.S.A.

NOUVEAU-BRUNSWICK

Régisseur, station expérimentale de Fredericton, S. A. Hilton, B.S.A., M.Sc.

QUÉBEC

Régisseur, station expérimentale de Lennoxville, J.-A. Ste-Marie, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale de Sainte-Anne-de-la-Pocatière, J.-R. Pelletier, M.Sc.
Régisseur, station expérimentale de L'Assomption, R. Bordeleau, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale de Normandin, A. Belzile, B.S.A.
Chef, sous-station expérimentale de Sainte-Clothilde, F. S. Browne, B.S.A.

ONTARIO

Ferme expérimentale centrale, Ottawa
Régisseur, station expérimentale de Kapuskasing, E. T. Goring, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale de Harrow, H. F. Murwin, B.S.A.
Chef, sous-station expérimentale de Delhi, F. A. Stinson, B.S.A., M.Sc.
Chef, sous-station expérimentale de Smithfield, D. S. Blair, B.S.A., M.Sc.

MANITOBA

Régisseur, ferme expérimentale de Brandon, R. M. Hopper, B.S.A., M.S.
Régisseur, station expérimentale de Morden, W. R. Leslie, B.S.A.

SASKATCHEWAN

Régisseur, ferme expérimentale d'Indian-Head, W. H. Gibson, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale de Scott, G. D. Matthews, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale de Swift-Current, vacant.
Régisseur, station expérimentale de Melfort, H. E. Wilson, B.S.A.
Chef, sous-station expérimentale de Regina, J. R. Foster, B.S.A.
Régisseur, pépinière forestière d'Indian-Head, John Walker, M.S.
Régisseur, pépinière forestière de Sutherland, W. L. Kerr, M.Sc.

ALBERTA

Régisseur, station expérimentale de Lacombe, G. E. DeLong, B.S.A., M.Sc.
Régisseur, station expérimentale de Lethbridge, A. E. Palmer, B.Sc., M.Sc.
Régisseur, station expérimentale de Beaverlodge, E. C. Stacey, B.A., M.Sc.
Chef, sous-station expérimentale de Fort-Vermilion, V. J. Lowe.
Chef, station herbagère expérimentale fédérale de Manyberries, H. F. Peters, B.Sc.

COLOMBIE-BRITANNIQUE

Régisseur, ferme expérimentale d'Agassiz, W. H. Hicks, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale de Summerland, R. C. Palmer, M.S.A., D.Sc.
Régisseur, station expérimentale de Prince-George, F. V. Hutton, B.S.A.
Régisseur, station expérimentale de Saanichton, J. J. Woods, M.Sc.
Chef, sous-station expérimentale de Smithers, W. T. Burns, B.S.A., M.Sc.

TERRITOIRES DU NORD-OUEST ET DU YUKON

Chef, sous-station expérimentale de Whitehorse, Territoire du Yukon, J. W. Abbott.
Chef, sous-station expérimentale de Fort-Simpson, Territoires du Nord-Ouest, J. A. Gilbey, B.S.A., M.Sc.

OTTAWA
EDMOND CLOUTIER, C.M.G., B.A., L.Ph.,
IMPRIMEUR DU ROI ET CONTRÔLEUR DE LA PAPETERIE
1949